



- VITICOLTORI DAL 1877 -



## Eva - a basso contenuto di solfiti

**Denominazione:** Garganega Veneto IGT

**Vitigni:** Garganega

**Tipologia terreno:** Di origine morenica collinare, argillo-calcareo

**Vinificazione:** Le uve vengono raccolte nelle prime ore del mattino, pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

**Affinamento:** Acciaio

**Colore:** Giallo paglierino brillante

**Profumo:** Al naso emana profumi molto intensi, prevalgono note di fiori e frutti bianchi, con sentori delicati di pesca

**Sapore:** Al palato è fresco, dinamico e vivace, il suo pregio è avere quantità bassissime di solfiti non vengono aggiunti

**Grado alcolico:** 12,5% vol

**Temperatura di servizio:** 8°-10°C|48°F

**Abbinamenti:** Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti vegetariani e secondi piatti di pesce. Da provare con torte salate

### Descrizione:

"Eva" un Garganega Igt fa parte di un progetto della Cantina Seiterre. "Adamo ed Eva furono creati senza peccato" così come l'uomo creò il vino senza aggiungere solfiti. Da qui il nome di questa collezione di vini creati come la natura li produce. Rappresentano un ritorno all'origine e sono particolarmente adatti per essere consumati da persone sensibili ad allergeni come i solfiti. La qualità di questo vino nasce fin dalla vigna con la selezione dei grappoli migliori di uva Garganega, passando attraverso un'attenta condotta delle operazioni in cantina, dalla vinificazione fino alla conservazione. Tale meticolosa cura che interessa l'intero processo di produzione rende il vino libero dalle consuete aggiunte di solforosa. Si presenta di colore giallo paglierino brillante. Al naso emana profumi molto intensi, prevalgono note di fiori e frutti bianchi, con sentori delicati di pesca. Al palato è fresco, dinamico e vivace. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti vegetariani e secondi piatti di pesce. Da provare con torte salate. Servire ad una temperatura di 8-10 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana  
info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

