- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Verde

Denominazione: Garganega Veneto IGT
Vitigni: Garganega
Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali
Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata
Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo: Fiori di pesca
Sapore: Sapido al palato e allo stesso tempo morbido nel retrogusto
Grado alcolico: 12 % vol
Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F
Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate a base di uova

Descrizione:
La Garganega è il vitigno autoctono a bacca bianca più importante del Veneto. Viene coltivato ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Garganega, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preseravare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a tempratura controllata e l'affinamento in acciaio per un periodo di un mese sui propri lieviti. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca a pasta gialla, note tropicali e finale ammandorlato. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un grande equilibrio gustativo, di spiccata bevibilità e morbidezza. Perfetto come aperitivo. Ideale con con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate a base d'uova. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre
Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana
info@seiterre.com
VITICOLTORI DAL 1877
seiterre.com