

LE FRAGHE

CAMPORENGO

UVE:	Garganega
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto – Loc. Camporengo - Comune di Cavaion veronese
ETA' dei VIGNETI:	16
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	90 q.li/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	13
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	RIEDEL serie Grape 404/05

SCHEDA TECNICA

La pressatura viene effettuata direttamente raccogliendo l'uva intera in pressa, quindi senza diraspatura, con una resa massima in mosto fiore del 55%. La fermentazione avviene in serbatoi di acciaio ad una temperatura controllata di 17°C. Terminata la fermentazione il vino viene posto in serbatoi di acciaio da 50 HL mantenendolo sulle fecce fini fino a primavera, quando viene messo in bottiglia.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Di colore giallo paglierino è caratterizzato da un gradevole complesso aromatico derivante dal raffinato equilibrio tra le noti floreali di acacia e mimosa, e le intense note fruttate della pesca e della mela. In chiusura si possono avvertire anche le noti di peperone verde.

Al palato il vino si presenta con una notevole armonia gustativa, una lunga persistenza ed una buona corposità. Colpisce in particolare il retrogusto, in cui persistono le eleganti noti profumate, colte al naso.

SCHEDA ABBINAMENTI

Questo vino si accompagna piacevolmente a primi piatti con ortaggi di stagione, al pesce di mare quali crostacei e molluschi, o di lago.