

TRACCIA DI BIANCO

UVE:	Garganega
ZONA DI PRODUZIONE:	Veneto - Loc. Camporengo - Comune di Cavaion Veronese
ETA' dei VIGNETI:	29
ESPOSIZIONE E ALTIMETRIA:	sud 190 m
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Cordone speronato
RESA PER ETTARO:	80 qli/Ha
DENSITA' D'IMPIANTO:	5.000 ceppi/Ha
GRADO ALCOLICO:	13,5 %
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8-10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	RIEDEL serie Grape 6404/05

SCHEDE TECNICHE

L'uva, selezionata a mano in vigna, viene raffreddata in cella frigo per una notte, quindi pressata direttamente intera, senza diraspatura. La resa in mosto fiore è del 50%. La fermentazione spontanea avviene in serbatoi di cemento ad una temperatura di 18°C. Conclusa la fermentazione, il vino rimane in serbatoi di cemento sulle proprie fecce fini, che vengono periodicamente mantenute in sospensione mediante battonage. L'imbottigliamento, senza alcuna filtrazione, viene poi eseguito a Giugno.

SCHEDE ORGANOLETTICHE

Si presenta con un colore giallo paglierino con riflessi verdi; la leggera velatura, visibile agitando la bottiglia, è rappresentata dal lievito di fermentazione che riposa all'interno. Al naso spiccano note fruttate mature di pesca bianca e albicocca. Con l'evoluzione le note fruttate lasciano spazio a sentori di zafferano e leggero idrocarburo. Al palato dominano freschezza acida e la sapidità gustativa. Profondo e ed elegante il finale.

SCHEDE ABBINAMENTI

La versatilità di questo vino lo rende ottimo accompagnatore di piatti a base di pesce e frutti di mare. Perfetto anche l'accostamento a formaggi stagionati ed erborinati.

AZIENDA AGRICOLA
LE FRAGHE

località Colombara - 37010 Cavaion Veronese (VR)
tel. 045 7236832 fax 045 6260183
www.fraghe.it - info@fraghe.it