



CASAROTTO
AZIENDA AGRICOLA

Garganega Frizzante “Gemma Blu”

(Bottiglia da 0,750 lt.)



DENOMINAZIONE:

Garganega Frizzante Verona I.G.T.

GRADO:

11,5 % vol.

VITIGNO:

100% Garganega

ZONA DI PRODUZIONE:

Zona di Montecchia di Crosara.

VENDEMMIA:

Raccolta effettuata esclusivamente a mano verso metà/fine settembre.

TECNICA:

Pressatura soffice e fermentazione in botti di acciaio inox ad una temperatura controllata di 14-16 ° C .
Il vino subisce poi una rifermentazione in autoclave per un mese.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino bianco frizzante dal colore giallo paglierino e dal profumo fruttato, delicato e leggermente aromatico. Il sapore è amabile, morbido e brioso, con un grado di acidità gradevole al palato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, è l'ideale per pasti leggeri: è da definirsi, un vino da tutto pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8- 10°C

**SOCIETA' AGRICOLA CASAROTTO
PRODUZIONE E VENDITA VINI D.O.C.**

Via Pasquaro n. 12/13 - 37030 Montecchia di Crosara (VR)

Tel. e Fax: 0457450165 info@vinicasarotto.com

www.vinicasarotto.com P.IVA 00914150230