

Monte Cristo

GARGANEGA DEL VENETO

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA
VENDEMMIA TARDIVA

VARIETA' DELLE UVE
Garganega

VIGNETO
Sistema di allevamento: doppia cortina.
Ceppi per ettaro: 6000.

TERRENO
Medioimpasto di origine morenica,
calcareo/argilloso e sassoso.
Altitudine: 140-160m/s.l.m.

EPOCA DI RACCOLTA
Ultima decade di ottobre.

RESA
Uva: 80 q.li/Ha

INTERVENTI SULLE UVE
Dopo aver riservato grande attenzione al frutto ed aver raggiunto il picco massimo di maturazione, vengono lasciati i grappoli sulla vite per un periodo variabile tra i 15/25 giorni, fino ad ottenere un ulteriore innalzamento del grado zuccherino e abbassamento dell'acidità totale per esaltare a fine vinificazione una piacevole morbidezza al palato.

VINIFICAZIONE
Criomacerazione prolungata delle uve, separazione buccia/mosto, fermentazione a temperatura controllata (16-18°C).
Conservazione in serbatoi inox termocondizionati.
Imbottigliamento in linea sterile, tappatura sottovuoto.

DATI ANALITICI*
Grado alcolico: 13% vol.
Estratto secco netto: 23 g/l
Zuccheri riduttori: 8 g/l
Acidità totale: 5,5 g/l
Anidride solforosa totale: 70-80 mg/l

CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE
Colore: giallo paglierino intenso.
Profumo: intenso con sentori di frutta appassita.
Sapore: morbido e delicato.

CONSIGLI DEL PRODUTTORE
Abbinamento: si consiglia di accompagnare ad antipasti, primi o secondi piatti di pesce.
Note di servizio: servire alla temperatura di 10-12°C.

*I dati analitici derivano da un calcolo medio di più lotti, sono quindi da considerare leggermente variabili a seconda dei lotti di imbottigliamento.



 Azienda Agricola
Giarola®

Az. Agr. UMBERTO GIAROLA - Via Casette di Sopra, 2 - 37060 Palazzolo (Verona) Italy
Tel. +39 045 7190255 - Fax +39 045 7190383 - www.vinigirola.com - info@vinigirola.com