



GARGANEGA VENETO IGT

BIANCO DELLE MONACHE

IN VIGNETO, dove tutto ha inizio

Le uve sono coltivate nelle colline di Mossano. La produzione media è di 90 quintali/ha con una resa del 60% in vino.

LA VINIFICAZIONE

Le uve vengono raccolte a mano sur-mature nella seconda di metà di Ottobre. La fermentazione avviene ad una temperatura di circa 18°C, con successivo affinamento sulle fecce fini di fermentazione. Segue un periodo di riposo in acciaio.

IL VINO

Giallo dorato con profumi intensi di mela matura, albicocche e uva passa. In bocca la piacevole struttura sorregge una fresca mineralità che si fonde in una naturale dolcezza.

TITOLO ALCOLIMETRICO 12,5% Vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 60 g/l

LE UVE

Garganega

**PRODUZIONE
ANNUALE**

circa 3.000

TIPOLOGIA

Bianco amabile

IL VINO

Questo vino è il nostro omaggio alle monache che molti anni fa abitarono il convento, divenuto negli anni cantina e abitazione. La dolcezza non è predominante ma è sicuramente un vino da fine pasto da gustare fresco in abbinamento alla pasticceria secca.