



- VITICOLTORI DAL 1877 -



Perla Verde

Denominazione: Garganega Veneto IGT

Vitigni: Garganega

Tipologia terreno: Di origine morenica e ricco di minerali

Vinificazione: Le uve vengono pressate delicatamente, mentre la fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata

Affinamento: Acciaio

Colore: Giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo: Fiori di pesca

Sapore: Sapido al palato e allo stesso tempo morbido nel retrogusto

Grado alcolico: 12 % vol

Temperatura di servizio: 10-12 °C | 50°F

Abbinamenti: Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate a base di uova

Descrizione:

La Garganega è il vitigno autoctono a bacca bianca più importante del Veneto. Viene coltivato ai piedi del Benaco (Lago di Garda) in un suolo di origine morenica e ricco di minerali nella Tenuta San Leone. Ottenuto da una selezione dei migliori grappoli di Garganega, raccolti nelle prime ore del mattino. L'uva viene pigiata e pressata in maniera soffice per preservare al massimo aromi, sostanze organolettiche e tipicità dei vitigni. La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata e l'affinamento in acciaio per un periodo di un mese sui propri lieviti. Ne deriva un vino fresco, fragrante, fine ed equilibrato. Si presenta di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al naso esprime note di fiori bianchi e frutta croccante, con sentori di pesca a pasta gialla, note tropicali e finale ammandorlato. In bocca si percepisce una sensazione fresca, fragrante e minerale, con un grande equilibrio gustativo, di spiccata bevibilità e morbidezza. Perfetto come aperitivo. Ideale con primi piatti a base di pesce e verdure. Da provare con torte salate a base di uova. Servire ad una temperatura di 10-12 °C.

Seiterre

Veneto | Piemonte | Trentino | Lombardia | Friuli Venezia Giulia | Toscana

info@seiterre.com

VITICOLTORI DAL 1877

seiterre.com

