

---

# Garganega

## DOC Colli Berici

### Vigneto Riveselle

---

Classificazione del Vino  
Bianco, DOC Colli Berici

*Wine Classification*  
*White Wine, DOC Colli Berici*

Bottiglie prodotte annata **2017**  
7000 (0,75lt)

*Bottles produced in **2017***  
*7000 (0,75lt)*

Vitigno  
Garganega

*Varietals*  
*Garganega*

Ubicazione  
Colli Berici  
Toara di Villaga, Vicenza

*Denomination Zone*  
*Colli Berici*  
*Toara di Villaga, Vicenza*

Esposizione  
Sud

*Vineyard Exposure*  
*South*

Altimetria  
70 m s.l.m.

*Topographic Information*  
*70 m a.s.l.*

Terreno  
Argilloso, calcareo

*Soil*  
*Calcareous, clay*

Sistema di allevamento  
Cortina Semplice

*Training System*  
*Short simple pruning*

Densità Viti  
3500 piante/ha

*Plants Density*  
*3500 plants/ha*

Anno impianto  
1983-2006

*Vineyards Planted*  
*1983-2006*

Resa  
7000-8000 Kg/ha

*Yield*  
*7000-8000 Kg/ha*

Periodo vendemmia  
25 Settembre

*Harvesting Date*  
*September 25th*

Fermentazione  
18 °C, Acciaio

*Fermentation Process*  
*18 °C, Stainless steel*

Affinamento  
Acciaio

*Maturation*  
*Stainless steel*

Alcool 13%  
Estratto secco 22,3 g/l  
Zuccheri residui 2,82 g/l  
Acidità totale 4,8 g/l  
pH 3,28

*Alcohol Content 13%*  
*Dry Extract 22,3 g/l*  
*Sugar Residue 2,82 g/l*  
*Total Acidity 4,8 g/l*  
*pH 3,28*

---

# Garganega

## DOC Colli Berici

### Vigneto Riveselle

---

La Garganega, vitigno autoctono del Veneto, ha trovato nel territorio dei Colli Berici condizioni ideali per il suo sviluppo. Nell'azienda, l'uva viene prodotta da vigneti con una bassa resa. Di colore giallo paglierino, è un vino delicato che rivela intensi profumi floreali e di frutta gialla. Il sapore è fresco, leggermente amarognolo e presenta un retrogusto di miele di acacia. È un vino fresco e di buona bevibilità. La delicatezza di questo prodotto lo rende perfetto per un abbinamento con primi piatti e leggeri piatti di pesce.

*Garganega is a grape native to the Veneto Region, which when planted in the Berici Hills finds ideal growing conditions. The grapes come from vineyards with a low yield. The wine is pale yellow in colour and has strong floral and yellow fruit aromas. It has a slightly bitter flavour with a final note of acacia honey. The wine is fresh and its light character makes it perfect to be drunk with pastas or delicate fish dishes.*



---

**Società Agricola**  
**Piovene Porto Godi Alessandro S.S.**  
via Villa 14 · 36021 Toara di Villaga · VI  
T. +39 0444 885142 · F. +39 0444 1783664  
[www.piovene.com](http://www.piovene.com) · [info@piovene.com](mailto:info@piovene.com)

---

