

Garganega

DOC Colli Berici

La Garganega, vitigno autoctono del Veneto, ha trovato nel territorio dei Colli Berici condizioni ideali al 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.

Classificazione del Vino
Garganega DOC Colli Berici

Vino Biologico
Organismo di controllo
IT BIO 006
Operatore controllato n. E2347

Bottiglie prodotte annata **2021**
9000 (0,75lt)

Vitigno
Garganega

Ubicazione
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Terreno
Argilloso, calcareo

Fermentazione
Acciaio

Affinamento
Acciaio

Alcool 13,5%
Estratto secco 19,9 g/l
Glucosio fruttosio 0,6 g/l
Acidità totale 5,46 g/l

Wine Classification
Garganega, DOC Colli Berici

Organic wine
Certification body
IT BIO 006
Controlled body n. E2347

*Bottles produced in **2021***
9000 (0,75lt)

Varietals
Garganega

Denomination Zone
Monti Berici, Vicenza, Veneto

Soil
Calcareous, clay

Fermentation Process
Stainless steel

Maturation
Stainless steel

Alcohol Content 13,5%
Dry Extract 19,9 g/l
Glucose fructose 0,6 g/l
Total Acidity 5,46 g/l



Società Agricola
Piovene Porto Godi Alessandro S.S.

via Villa 14 Ω 36021 Toara di Villaga Ω VI
T. +39 0444 885142 F. +39 0444 1783664
www.piovene.com info@piovene.com