

# 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. E' 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