

MEGGIOLARO

MAESTA'

Denominazione : VENETO IGT GARGANEGA PASSITO

Varieta' delle uve : 100% GARGANEGA

Zona di produzione : vigneti in zona collinare situati nel comune di Ronca' (VR)

Esposizione / Altitudine : Sud – 120 metri sul livello del mare

Tipologia dei terreni : suoli vulcanici ricchi in basalto e tufi

Sistema di allevamento : Guyot

Eta' media delle viti : 20 anni

Epoca della vendemmia : meta' settembre. Una selezione dei migliori frutti con il piu' alto contenuto in zucchero viene raccolta a mano in piccole casse e lasciata in appassimento per cinque mesi.

Vinificazione, affinamento e maturazione : pressatura delle uve intere in torchio manuale. La fermentazione e' lenta e avviene in damigiana con lieviti indigeni. Il vino rimane in damigiana per almeno un anno. Successivamente matura in bottiglia per un altro anno.

Gradazione alcolica : 13 % Vol.

Packaging : bottiglie da 0,375 / lt. - casse da nr. 06 bottiglie - Tappo sughero Diam