

MEGGIOLARO

SARO'

Denominazione : VENETO IGT GARGANEGA

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

Resa per ettaro : 80 quintali

Epoca della vendemmia : fine settembre. Raccolta manuale.

Vinificazione, affinamento e maturazione : pressatura soffice di uve intere senza diraspatura. Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con lieviti indigeni. Vengono impiegate quantita' molto ridotte di anidride solforosa. Il vino rimane in vasca di acciaio a contatto con i lieviti. Eseguiamo delle sospensioni dei lieviti attraverso l'uso di un agitatore (bàtonnage). Rimane un anno in bottiglia prima della messa in commercio.

Gradazione alcolica : 12 % Vol.

Packaging : bottiglie da 0,750 / lt. - casse da nr. 06 o 12 bottiglie - Tappo sughero Diam.