

La Collina dei Ciliegi

CÀ DEL MORO

NOTE GENERALI

Tipologia IGT Veneto

Vitigno 100% Garganega

Tipologia del terreno Terreno argilloso e calcareo

Sistema di allevamento Guyot

Vinificazione La vendemmia si effettua a fine settembre con raccolta manuale e selezione dei grappoli più belli e meglio esposti al sole. Pigiadiraspatura delle uve, breve criomacerazione e pressatura soffice. Temperatura controllata tra i 14°- 16°C.

Invecchiamento 6 mesi sulle fecce nobili in vasche di acciaio inox e 1 mese in bottiglia.

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore Colore giallo paglierino scarico.

Profumo Al naso si esprime con note di fiori bianchi freschi e frutta a polpa bianca.

Sapore In bocca è morbido, fresco ed estremamente piacevole.

Abbinamenti Ottimo con risotti e secondi piatti a base di pesce, interessante l'abbinamento con formaggi di capra freschi e di pecora.



GREZZANA / VENETO



ANNO DI FONDAZIONE | 2010



VITIGNI | CORVINA, CORVINONE,
RONDINELLA, GARGANEGA, CHARDONNAY



ENOLOGO | PAOLO POSENATO (enologo)
STEFANO CAPPÀ (enotecnico)
SIMONE INTERDONATO (agronomo)
Lydia e Claude Bourguignon (consulenti esterni)

