

“Maffeo”

Veneto IGT Bianco



Alcool: 12.5% vol.

Area di produzione: Regione Veneto. Colline moreniche della riva orientale del Lago di Garda.

Uve: Da uve bianche Garganega (90%) e Fernanda (10%). Sistema di coltivazione: spalliera-guyot.

Composizione del suolo: Terreni ghiaiosi di origine morenica.

Sistema di vinificazione: Vinificazione in bianco, macerazione con le bucce per 24 ore a freddo, separazione del mosto, fermentazione in purezza a temperatura controllata (15-16°C.), conservazione in serbatoi inox termocondizionati, imbottigliamento a freddo in linea sterile.

Descrizione organolettica: Vino bianco intenso e di buona struttura, secco, saporito, fragrante e molto equilibrato.

Colore: Giallo paglierino leggero, tendente al verdolino.

Profumo: Intenso, fruttato, delicato e fine.

Sapore: Fresco, asciutto, pieno e saporito.

Temperatura di servizio: Da servire freddo a 8-10°C.

Conservazione: Da bere giovane. Conservare in luogo fresco, asciutto e buio.

Suggerimenti gastronomici: Tipico vino da tutto pasto, consigliato per carni bianche, pesce, antipasti e piatti leggeri in genere. Ottimo anche come aperitivo.

Zuccheri	Acidità Totale	Acidità Volatile	SO2 Totale	SO2 Libera	Estratto Secco
8.00 g/l	5.40 g/l	0.20 g/l	96 g/l	29 g/l	22.5 g/l