

# ELLEZERO

IGT-GARGANEGA VERONESE



## Uve e Produzione

Garganega 100%  
1200 bottiglie



## Zona e terreno

Vigneto in località Casale a Marcellise,  
situato a 230 metri s.l.m. con esposizione a sud-ovest,  
terreno di origine calcarea.



## Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianto del 1970.  
Diradamento dei grappoli nel mese di agosto e  
vendemmia verso la prima metà di ottobre,  
con raccolta manuale. Resa 60 q.li/ha.



## Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di cemento con  
le bucce per 15/20 giorni e macerazione per 15 giorni.  
Affinamento 10 mesi in vasche di cemento e  
12 mesi in bottiglia. Senza solforosa aggiunta.



## Gradazione e abbinamenti

12,50% vol.

Ideali per piatti a base di crostacei,  
pesce lessato o alla griglia o  
carni bianche, formaggi di media stagionatura

