

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

