

# QUERCIA LABORIOSA

IGT-GARGANEGA VERONESE



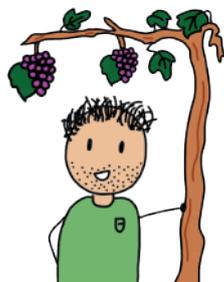
## Uve e Produzione

Garganega 100%  
2500 bottiglie



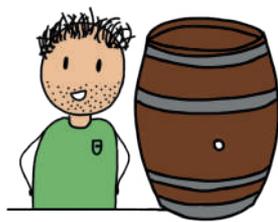
## Zona e terreno

Vigneto in località Arcandola a Marcellise,  
situato a 200 metri s.l.m. con esposizione a sud-est,  
terreno calcareo.



## Allevamento e raccolta

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



## Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in vasche di acciaio,  
senza controllo della temperatura.  
Affinamento 10 mesi in vasche di cemento  
e 8 mesi in bottiglia. Solforosa inferiore a 30 mg/lit



## Gradazione e abbinamenti

12,00% vol.

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

