

# 'EGA GARGANEGA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



**Vitigni** 100% Garganega.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto** I vigneti si trovano nel comune di Sommacampagna a sud est del lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni e loro composizione** Le colline si trovano a 100/150 s.l.m, di origine morenica con terreno calcareo, argilloso, ghiaioso.

**Allevamento e densità dell'impianto** Cordone speronato e Guyot con rese di 2 Kg per ceppo.

**Vendemmia** Prima decade di ottobre.

**Vinificazione** Pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Descrizione organolettica** Vino di colore giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, note floreali di biancospino, acacia e gelsomino. Asciutto, sapido, con un ritorno alla bocca degli aromi nasali.

**Vol.** 12%

**Abbinamento** Aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti e croissant salati, primi piatti, pesce di lago.



750 ml

MONTE DEL FRÀ  
AZIENDA AGRICOLA



**Grape varieties:** 100% Garganega.

**Location and characteristics of the vineyard:** Sommacampagna, a small village situated in the south-east of Lake Garda.

**Average altitude:** 100-150 m a.s.l., glacial origin with limestone, clay, gravelly and sandy soils.

**Training system and plant density:** Cordon Spur and Guyot with 2 Kg yield per vine.

**Harvest:** First ten days of October.

**Vinification:** Soft pressing and fermentation in temperature-controlled stainless steel tanks.

**Organoleptic description:** Lightly aromatic dry white wine.

**Colour:** Light straw yellow, with pale green highlights.

**Nose:** Intense floral notes of hawthorn, acacia and jasmine; aromatic aftertaste

**Flavour:** Dry, fresh, well-balanced.

**Vol.:** 12%

**Serving temperature:** 8-10 °C

**Serving suggestions:** An excellent aperitif, but also good with starter dishes and salad croissant, pasta dishes, lake fish.

**Rebsorten:** 100% Garganega.

**Lage und Charakteristik der Weinberge:** Sommacampagna ist ein Moränen-hügelgebiet aus kalk-, ton-, kishaltigen und sandigen Boden, Südöstlich vom Gardasee.

**Durchschnittliche Höhe der Weinberge:** 150-150 Meter ü.d.M.

**Rebkultur und Reb-dichte:** Cordon-und Guyot Erziehung. Der Ertrag pro Rebstock beträgt 2 Kg.

**Ernte:** Erste Dekade im Oktober.

**Vinifizierung:** Sanfte Pressung und Ausbau im Stahltank bei kontrollierter Temperatur.

**Sensorische Beschreibung:** Trockener, leicht aromatischer Weißwein.

**Farbe:** Gelb mit grünen Reflexen.

**Geschmack:** Wohlschmeckend, trocken und angenehm harmonisch.

**Duft:** Blumig, zart aromatisch.

**Alkohol:** 12%

**Serviertemperatur:** 8-10 °C

**Harmoniert gut mit:** Leckeren Antipasti und Salat-Croissant, Pasta-Gerichten, Fischen aus See; eignet sich aber auch vorzüglich als Aperitif.