


	<p><b>GAGA'</b></p> 
<b>VITIGNO</b>	Garganega
<b>Denominazione</b>	Veneto indicazione geografica tipica Garganega
<b>Vinificazione</b>	Pressatura soffice di uve intere (viti di 40 anni ) non diraspate fermentazione in acciaio a temperatura di 18—20 gradi con lieviti indigeni, successivamente dopo un travaso, si applica la tecnica del batonnage, per circa 120 giorni e, dopo una filtrazione grossolana, imbottigliato.
<b>Gradazione alcolica</b>	13
<b>Packaging</b>	Bottiglie da 0.75; casse da 6 bottiglie coricate