


	<p><b>PRINCIPIANTE</b></p> 
<b>VITIGNO</b>	Garganega
<b>Denominazione</b>	Veneto indicazione geografica tipica Garganega vino frizzante
<b>Tipologia dei terreni</b>	Misto argilloso-calcarei ricco di scheletro
<b>Vinificazione</b>	<p>Pressatura soffice di uve intere non diraspate fermentazione in acciaio a temperatura di 18 - 20 gradi con lieviti indigeni, successivamente dopo un travaso, si applica la tecnica del batonnage. Ai primi di febbraio abbiamo pigiate le uve gar- ganega per il recioto, una parte del mosto otte- nuto viene aggiunta a questo vino. La massa così ottenuta dopo un breve rimontaggio viene imbottigliata. Nelle bottiglie coricate avviene la seconda fermentazione.</p>
<b>Gradazione alcolica</b>	11,5
<b>Packaging</b>	Bottiglie da 0.75; casse da 6 bottiglie in piedi