

CANTINA
MATTIELLO

Prodotto

CIVICO 57

GARGANEGA
VINO SPUMANTE

Straordinario spumante Metodo Charmat, ottenuto esclusivamente da uve Garganega.

Esprime le migliori caratteristiche di questo straordinario vitigno. Eleganza e struttura, rappresentano le principali caratteristiche di questo spumante.

Le uve E' l'unica uva a baccà bianca autoctona del nostro territorio. La sua comparsa nel territorio berico risale all'epoca pre-romana. Varietà straordinariamente versatile, come poche altre varietà riescono ad esserlo. Si possono ottenere grandi spumanti e grandi vini dolci da meditazione.

Il Vigneto Impianto di circa 10 anni su terreno di medio impasto tendente all'argilloso, con un po' di calcare.

La Vinificazione Vendemmia, pressatura soffice, in altre parole una vinificazione classica, ma delicata. Si presta molta attenzione a tutte le fasi per garantire un'ottima base spumante.

L'affinamento e maturazione La scelta di un professionista attento e meticoloso è la carta vincente per l'ottenimento di questo spumante.

Il Vino Elegante ma di carattere

Abbinamenti Ideale come aperitivo e con i fritti più esigenti. Ottimo per chi vuole una bollicina a tutto pasto.

