



T·E·S·S·A·R·I

AVUS – Garganega Sur Lie



Avus, Garganega in purezza fatta rifermentare in bottiglia.

E' un vino frizzante col fondo, come si faceva una volta, prima delle moderne tecniche di spumantizzazione.

Un vino prodotto con la base del nostro Soave Classico e con un'aggiunta del mosto del Recioto appena pigiato e fermentato.

Si consiglia di raffreddare la bottiglia, di stappare lentamente e scaraffare per ossigenarlo e per separare il deposito dalla parte limpida. E' caratterizzato da un intenso profumo di frutta a polpa gialla. La nota leggera di crosta di pane, è data dai lieviti, mentre quella amarognola è tipica dell'uva Garganega.

DATI ANALITICI

Denominazione: Garganega Frizzante Rifermentato in Bottiglia

Zona del Vigneto: Colline di Monteforte d'Alpone

Terreno: Basalto lavico ed argilloso

Altitudine: 130 - 190 metri

Uve: 100% Garganega

Età delle Vigne: dai 60 ai 90 anni

Allevamento: Pergola veronese

Vendemmia: Tardo Settembre

Acidità totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino: 0,03 g/l

Alcool: 12%

Servizio: 6° - 8°

Bottiglia: Champagnotta

Tappo: Corona

Formato: 6/750ml | **Produzione:** 4500 bottiglie

VINIFICAZIONE

Fermentato ad una temperatura controllata tra i 16° ai 18° in serbatoi di acciaio inox per circa 3 mesi a contatto con le fecce fini e i lieviti. Aggiunta di mosto di Recioto e rifermentazione in bottiglia. Non filtrato e mantenuto con i propri lieviti. Fermentazione malolattica in bottiglia.



OTTIMO A TUTTO PASTO,
IN PARTICOLARE CON SALUMI,
TROTA E TONNO.