



T·E·S·S·A·R·I

AVUS – Garganega Sui Lieviti



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

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 V.se IGT Frizzante

Zona del Vigneto: Colline di Monteforte d'Alpone

Terreno: Basalto lavico ed argilloso

Uve: 100% Garganega

Allevamento: Pergola veronese

Acidità totale: 4,5 g/l

Residuo zuccherino: 1 g/l

Alcool: 11%

Servizio: 6° - 8°

Bottiglia: Champagnotta

Tappo: Corona

Formato: 6/750ml

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. Non filtrato e mantenuto con i propri lieviti. Fermentazione malolattica in bottiglia.



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