



REDALMO



GARGANEGA IGT VERONA

Vino che nasce esclusivamente da vigneti di proprietà situati nella zona collinare di Monteforte D'Alpone (VR) ed interamente da vitigni autoctoni.

Denominazione: VERONA IGT

Uve: 100% Garganega

Collocazione geografica: Zona collinare di Brognoligo, Monteforte D'Alpone (VR)

Caratteristiche suolo vigneto: Terreno esclusivamente di origine vulcanico, basaltico di altitudine media 250 m.s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola veronese

Metodo di difesa: Difesa antiparassitaria secondo il metodo di lotta integrata senza l'utilizzo di diserbanti per preservare la biodiversità del suolo in modo da esaltare le caratteristiche organolettiche del vino

Carico gemme: 8 - 10 gemme per vite

Età viti: Impianti di età diverse, dai 30-40 anni.

Resa: Per ettaro 90/100

Modalità di raccolta: Raccolta manuale in cassette ad inizio ottobre

Vinificazione: pressatura soffice delle uve. Selezione del mosto fiore e fermentazione per circa 20 gg a temperatura controllata (15°C) in vasche di acciaio.

Affinamento: il vino, al termine della fermentazione alcolica, affina in acciaio per 5/6 mesi sulle fecce fini. I frequenti battonage settimanali donano al vino struttura ed eleganza.

Esame organolettico:

colore: giallo paglierino

profumo: fine, elegante con note minerali, sentori di frutta a bacca bianca

sapore: corpo medio, acidità coesa con il finale tenace e di piacevole allungo

