



# RECCHIA

DAL 1906

Terre di vino e di uomini

## BIB GARGANEGA

Otteniamo questo vino dalla vinificazione della Garganega: l'uva bianca più importante della provincia di Verona. Di acidità moderata si presenta con un ottimo equilibrio di estratti di zuccheri che ne esaltano il prezioso patrimonio di profumi.

### *Vitigni*

100% Garganega

### *Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto*

Dai vigneti Poderi del Roccolo localizzati sul versante orientale del Lago di Garda. Terreno di origine morenica con buona dotazione di sabbia e scheletro.

### *Sistema di allevamento*

Pergola veronese con densità di circa 3000 ceppi per ettaro

### *Resa per ettaro*

Da una resa di 12.000 kg di uva per ettaro vengono prodotti circa 80 ettolitri di vino

### *Epoca e conduzione della vendemmia*

Raccolta delle uve esclusivamente manuale effettuata a partire dalla seconda metà del mese di Agosto.

### *Vinificazione*

Diraspatura e pressatura soffice delle uve.

Il mosto viene separato dalle vinacce e lasciato a decantare a freddo per 12 ore. Segue la fermentazione in serbatoi di acciaio inox alla temperatura di 13°C della durata di 10-20 giorni.

### *Maturazione*

Permanenza sui lieviti per 4 mesi in serbatoi di acciaio.

### *Shelf life*

Da bersi giovane, preferibilmente in annata.



**Colore** Colore giallo paglierino brillante.

**Profumo** Profumo delicato, floreale con sentori di frutti tropicali e mandorla

**Sapore** Piacevolmente sapido, pieno, fresco e armonico.

**Temperatura di servizio** 10°-12°C.

**Abbinamenti gastronomici** Antipasti, risotti, ama l'accostamento con le verdure e i grandi piatti di pesce.

**Formati disponibili** 3 litri

**Dati analitici medi** Gradazione alcolica : 12% vol