



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