

# FRATELLI DEGANI

AZIENDA AGRICOLA

100% GARGANEGA



## GARGANEGA

Le uve vengono vinificate e fatte macerare sulle bucce per 6 ore a 10°C. Il prodotto viene poi separato dalle bucce, decantato e inoculato con lieviti selezionati per avviare la fermentazione, che si protrae per 10-12 giorni alla temperatura di 14-18°C. Il vino viene quindi pulito e stoccato in serbatoi di acciaio fino all'imbottigliamento.

### Classificazione

Vino Bianco Secco

### Dati Analitici

Alcool svolto 13,00%; Acidità totale 5,80 g/l.

### Consumo

Se ben conservato alla temperature costante di 14-15° C, coricato ed in assenza di luce, può mantenere le sue caratteristiche per 3-4 anni.

### Caratteristiche Organolettiche

Vino dal colore giallo paglierino, delicatamente fruttato, con piacevoli profumi dolci di mela e pera, morbido e rotondo al palato. Caratteristiche Organolettiche: <br /> Vino dal colore giallo paglierino, delicatamente fruttato, con piacevoli profumi dolci di mela e pera, morbido e rotondo al palato.

### Metodo di servizio

Servire a temperature di 10°-12°C .

### Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo. Da servire con portate di formaggio e uova, asparagi e carciofi, pesce, frutti di mare, carni bianche e primi piatti.