



santamaria



CRAB

Denominazione: VENETO IGT BIANCO

COLORE GIALLO PAGLIERINO, NASO FINE E DELICATO DI FIORI DOLCI DI CAMPO: CAMOMILLA, SAMBUCO, IRIS, PALATO GRADEVOLE, CON RETROGUSTO DI MANDORLA DOLCE.

UVAGGIO

100% Garganega

ZONA DI PRODUZIONE

Vigneti della zona di Santa Maria di Zevio, Verona, Italia

TERRENI

Pianura prossima alle sponde del fiume Adige, fondo sabbioso, permeabile, sciolto e ricco di potassio.

RACCOLTA

Fine settembre

VINIFICAZIONE

Vinificato in bianco, con fermentazione in serbatoi di acciaio inox a 16-18°, per un periodo di circa 8-12 giorni.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Aperitivi, carni bianche, cucina di mare semplice, ideale per aperitivo.

GRADO ALCOLICO

12% circa

TEMPERATURA DI SERVIZIO

10-12°C

FORMATO BOTTIGLIA

750 ML

Agricola Cappelletti

Via Toffanelle Vecchie, 12
37059 Santa Maria di Zevio
Verona

Tel.: 333 2531407

E-mail: info@agricolacappelletti.it

Sede operativa

Via San Procolo, 2
37059 S. Maria di Zevio
Verona