Vino Bianco

Il Frutto di Don Bosco

Vitigni

Garganega 100%

Vigneto

Vigneti vocati sulle colline moreniche del Lago di Garda. Microclima gardesano, influenzato dalle brezze del lago, mite con bassa escursione tra il giorno e la notte.
Il vigneto è coltivato a pergola tradizionale.

Produzione

Dopo la vendemmia manuale che si svolge a settembre, la pressatura è soffice con decantazione statica a freddo per 24 ore.
La fermentazione avviene in acciaio, con una piccola parte in legno (tonneaux), con frequenti bâtonnages. Il blend rimane poi in acciaio fino all'imbottigliamento.

Note di degustazione

Giallo paglierino dalle sfumature dorate. Le note fruttate che ricordano la pera matura, la mela golden, la pesca gialla, si combinano con leggere sfumature floreali di acacia e ginestra. Una nota di vaniglia molto delicata. Di buon equilibrio, con aromi che confermano le note fruttate, e con una piacevole sapidità.

Abbinamenti

Ottimo con piatti leggeri come pasta o risotto alle verdure, con carni bianche e pesce, ricette con base di uova. Negli aperitivi si sposa bene a stuzzichini e finger-food.

Servizio

È un vino bianco, secco e leggero da bere giovane, in un calice mediamente stretto con un'apertura alla bocca.
Temperatura di servizio: fresco, non freddo (10-12°C).

Grado alcolico

12% vol

Nella vigna di Don Bosco matura il frutto del suo Carisma e del suo insegnamento che è "ragione, religione, amorevolezza".

TENUTE GIULIARI DON BOSCO