



AZIENDA AGRICOLA MONTECROCETTA

LUNEDIANTE

TIPO DI VINO

Bianco
Veneto IGT



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Garganega, Durella e Sauvignon

COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO

loc Montecrocetta
sassara di guerra e rive
priare Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata dell'uva
Garganega e Durella, diraspatura e
pressatura soffice con controllo della
temperatura con l'acqua del pozzo.
Affinamento fino alla primavera e
successivo blend prima
dell'imbottigliamento con il Sauvignon.



ALCOOL

13 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

7 gr/lit



ACIDITA'

5,6 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo dorato con
tendenza
all'ambrato
all'invecchiamento



ABBINAMENTI

Antipasti leggeri,
freschi sughi di
verdure, piatti a base
di pesce come
polipo o tonno,
formaggi freschi.
Curiosità: è utilizzato
anche nella
vinoterapia per le
sue proprietà
calmanti



PROFUMO

Profumi di frutta
con sentori di
pesca e di
albicocca, miele e
spezie; finemente
minerale



TEMPERATURA DI SERVIZIO

10° - 12° C



SAPORE

Armonico, vellutato
dal secco
all'abboccato,
corposo con
eventuale
percezione di
passito. Cremoso
con netti ricordi di
tostature e finale
sapido



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 6 bottiglie