



---

<b>ESTENSIONE VIGNETI</b>	5,5 Ha.
<b>RESA</b>	Da 60/90 q.li/Ha.
<b>FORMATO BOTTIGLIE</b>	0,75 lt.
<b>PRIMA ANNATA PRODOTTA</b>	2002.

## VINIFICAZIONE

Dopo la raccolta eseguita in cassetta, le uve portate in cantina vengono diraspate e fatte fermentare con lieviti spontanei sulle proprie bucce senza il controllo della temperatura.

## AFFINAMENTO

Il vino sosta in vasca con i propri lieviti per almeno un anno. Viene imbottigliato senza stabilizzazioni.

## BOTTIGLIE PRODOTTE IN QUESTA ANNATA

Circa 11.000.

---

## UVAGGIO

100% garganega

## TIPOLOGIA

Vino bianco, fermo.

## TERRENI

Collinari di origine vulcanica a Gambellara.

## ETÀ MEDIA VIGNETI

Circa 60 anni (impianti del 1935 fino ai più recenti del 1985).

---