

IN SORDINA



GARGANEGA

SASSO CARTA FORBICE 2021

Veneto IGT Garganega • 11% vol

Uva

100% garganega

Terreno

Origine sedimentaria con presenza di rocce vulcaniche di tipo basaltico.

Vendemmia

Raccolta manuale a fine settembre.

Vinificazione

Selezione delle uve da vigna vecchia (50 anni) e macerazione di 3 giorni sulle bucce.

Fermentazione spontanea con lieviti indigeni e affinamento in vasche di cemento.

Imbottigliamento senza nessuna chiarifica e filtrazione.

Il nostro abbinamento

Risi e bisi, tagliatelle con asparagi.

Bottiglie prodotte

2.300 da 0,75 l

IN SORDINA +39 349 5203214

info@insordina.it — insordina.it

@in_sordina