

IN SORDINA



GARGANEGA

# SASSO CARTA FORBICE 2023

Veneto IGT Garganega • 11,5% vol



## Uva

100% garganega

## Terreno

Rocce calcaree di origine sedimentaria.  
Terra argillosa.

## Vendemmia

Raccolta manuale i primi di ottobre.

## Vinificazione

Selezione delle uve da vigna vecchia.  
Fermentazione spontanea con lieviti indigeni  
e macerazione di 5 giorni sulle bucce.  
Imbottigliamento senza nessuna chiarifica  
e filtrazione.

## Il nostro abbinamento

Risi e bisi, tagliatelle con asparagi.

## Bottiglie prodotte

1.800 da 0,75 l

IN SORDINA +39 349 5203214

info@insordina.it — insordina.it

@in\_sordina