

IN SORDINA



GARGANEGA

# SASSO CARTA FORBICE 2020

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 in botti di acciaio. Imbottigliamento senza nessuna chiarifica e filtrazione.

## Il nostro abbinamento

Risi e bisi, tagliatelle con asparagi.

## Bottiglie prodotte

1.000 da 750 ml