

Bocciolo

Garganega Veneto Igt Frizzante

Come il bocciolo di schiude e diventa un fiore vigoroso, così questa bollicina entra delicata in bocca, per poi esprimere tutta la sua struttura minerale e sapida.

Zona di produzione: vigneti situati sulle colline di Montebello e Gambellara (VI)

Vitigno: Garganega 100%

Vendemmia: L'uva viene raccolta a mano nelle prime settimane di ottobre.

Resa massima: 100 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino bianco frizzante secco dal colore giallo paglierino, con profumo caratteristico e accentuato, bouquet di fiori e note di frutta. Caldo e fresco, minerale, di struttura e il tipico retrogusto amarognolo di mandorla.

Grado Alcol: 12%vol.

Età: Va bevuto giovane.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamento: Vino frizzante ideale per aperitivi fuori pasto o da tutto pasto specialmente con il pesce.

Formato bottiglie: 0,75 lt

Curiosità: L'etichetta nasce dalla volontà della famiglia Menti di integrarsi completamente nel territorio dove questo vino nasce, raccontandone la sua storia. Sull'etichetta del Bocciolo sono rappresentate alcune rune dei Veneti antichi, popolo che abitò per secoli il colle di Montebello e probabilmente diede origine alla sua cittadina. Negli anni '70, sui vigneti dove l'uva di questo vino nasce, fu rinvenuta una necropoli dell'antico popolo. I corredi funerari sono oggi esposti presso il Museo di Archeologia e Scienze Naturali G. Zannato di Montecchio Maggiore.

