



Libello

Garganega IGT Veneto

Zona di produzione: vigneti collinari situati nei comuni di Gambellara e Montebello

Vitigno: Garganega 90%, trebbiano di Soave 10%

Vendemmia: L'uva viene raccolta a mano nelle ultime settimane di settembre.

Resa massima: 100 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Intenso di frutta esotica e tropicale, di agrumi di pompelmo rosa e di mela verde, di fiori bianchi, fiori d'acacia e di mandorla, e leggera nota minerale. In bocca è fresco, di buona morbidezza ritorna la nota tropicale e quella minerale che gli dona una buona sapidità.

Grado Alcol: 12%vol.

Età: giovane.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamento: Adatto come aperitivo, con antipasti semplici e primi piatti di pesce.

Formato bottiglie: 0,75 lt

Curiosità: Tre croci tra le vigne, sulla collina...

Il Libello è dedicato alla tragedia di guerra che accadde il 29 aprile 1945, presso casa Menti e raccontata dal parroco di Montebello nel Libello, "piccolo libro". In etichetta è riproposto il manoscritto.