



CASA CECCHIN

Cecchin di Renato



San Nicolò

Veneto Garganega I.G.T.

Uvaggio

Garganega 100%

Vigneto

Denominato Il Cornetto risalente al 1982.

Sesto d'impianto a pergola veronese con esposizione Sud-Est.

Vendemmia

Raccolta manuale in cassetta il 10 ottobre 2014.

Natura del terreno

Di origine vulcanica.

Vinificazione

Le uve selezionate in vigneto sono state pressate intere.

Fermenta e affina in acciaio a contatto con le fecce fino all'imbottigliamento che avviene in primavera.

Note di degustazione

Al naso profumi delicati di frutta bianca e agrumi.

In bocca la sapidità e la freschezza si uniscono ad un frutto maturo e avvolgente. Sentore di mandorla nel finale.

Abbinamenti

Adatto all'abbinamento con i risotti, paste ripiene e primi piatti in genere a base di verdure e erbe di stagione.

Piacevole come aperitivo e ottimo con il pesce.

Temperatura di servizio

8°C - 10°C

Bottiglie prodotte

2.150 da 750ml