

marco Mosconi



## Garganega IGT

- Tipologia: vino bianco secco
- Vitigni: garganega 100%
- Terreno: marna
- Altitudine: 200 metri slm
- Età dei vigneti: 40 anni
- Epoca di Raccolta: seconda settimana di ottobre
- Tempo di Fermentazione: 20 giorni
- Maturazione: 12 mesi in acciaio a contatto con i lieviti
- Resa: 60 hl/ha

### • LA VINIFICAZIONE E L’AFFINAMENTO

Per la produzione di questo vino l’uva viene raccolta in cassette e subito pigiata. La fermentazione avviene in serbatoi d’acciaio a temperatura controllata e dura circa un mese. L’affinamento avviene sempre in acciaio per circa dodici mesi a contatto con i naturali lieviti del vino.

### • ALCUNI DATI ANALITICI

- Alcool: 13% vol.
- PH: 3.30
- Acidità totale: 5.80 g/l
- Estratto totale: 22 g/l