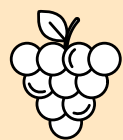


# Garganega "Capo di Frate"



## ZONA DI PRODUZIONE:

Valeggio sul Mincio, 3km da Custoza - Verona



## VITIGNI:

Garganega.



## VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve e utilizzo solo del mosto fiore. Fermentazione in vasche di acciaio a bassa temperatura controllata.

Affinamento del vino per 5 mesi in vasche di acciaio inox e poi in bottiglia.



## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Vino bianco brillante, fresco e di corpo leggero; balzano al naso note di erbe aromatiche, si caratterizza per un'acidità piccante che lo rende un vino di facile beva.

## GRADAZIONE ALCOLICA:

12,5%



## ABBINAMENTI:

Perfetto con risotti a base di verdure o di pesce, crostacei crudi o grigliati, pesce di lago, secondi piatti di carni bianche.



AZIENDA **LE** AGRICOLA  
**MURAGLIE**