

# FRATELLI VOGADORI

## Bianco dei Leoni - IGT

**Zona di produzione:** NEGRAR (Valpolicella Classica e Storica)

**Uvaggio:** Garganega

**Kilogrammi d'uva:** 4 kg/vigna

**Vinificazione:** Bianco fruttato e aromatico la cui fermentazione avviene in contenitori di acciaio in un locale dedicato con temperatura controllata. Utilizziamo solo i lieviti naturali presenti nell'uva e viene eseguita più volte nel giorno la rottura del cappello per circa 15 giorni. Fermentato e maturato in acciaio, ha una ottima capacità di invecchiamento. E' ampio nel bouquet, di spessore e persistenza in bocca, con un finale pulito e piacevolmente amarognolo.

**Invecchiamento:** il Garganega è un vino minerale e fruttato per questo motivo fa affinamento in vasca di acciaio e poi 4 mesi in bottiglia. Usiamo tappi sintetici per preservare al meglio la sua freschezza.

**Gradazione alcolica:** 12.5%Vol.

**Esame organolettico:** Fine, intenso, abbastanza morbido, fresco leggermente sapido con una nota di mandorla nel finale

**Profumo:** Intenso, fragrante, floreale e fruttato di buona persistenza

**Abbinamenti:** Aperitivo, primi piatti delicati, pesci d'acqua dolce, pizza Margherita con Mozzarella di Bufala, verdure e formaggi freschi .

**Temperatura di servizio:** tra i 11 e i 16°C

Disponibile nella versione ferma o con piccola bolla naturale.



e