

GYPSEY BIANCO



Uve e Produzione

Garganega 100%
600 bottiglie



Zona e terreno

Vigneto in località Arcandola a Marcellise,
situato a 200 metri s.l.m. con esposizione a sud-est,
terreno calcareo.



Allevamento e raccolta

Pergola veronese, impianto del 1970.
Vendemmia prima decade di settembre,
con raccolta manuale.
Resa 60 q.li/ha



Vinificazione e affinamento

Fermentazione spontanea in mastello a contatto
con l'ossigeno,
Affinamento 9 mesi in acciaio e 3 mesi in bottiglia.
Solforosa inferiore a 30 mg/lit



Gradazione e abbinamenti

11,50% vol.
Ideali per piatti a base di crostacei, pesce lessato
o alla griglia o carni bianche,
formaggi di media stagionatura