



corte
Figaretto

Bianco Secco di Corte



Territorio

Località Verona

Garganega 100%

Vigneti Situati in posizione collinare con esposizione sud, sud-ovest.

Terreno argilloso e fortemente calcareo. Gli impianti sono a Gujot con una densità di 4000 ceppi per ettaro

Vinificazione e Invecchiamento

Vendemmia effettuata a mano in cassette nei primi giorni di settembre
L'uva viene vinificata con pressatura soffice.

Finita la fermentazione, il vino si affina per 7 mesi in acciaio

Note Degustative

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Al bouquet si riconoscono profumi di mela, pera e piacevoli note minerali. All'assaggio si presenta ben equilibrato, fine ed elegante di facile bevibilità

Abbinamenti: Ideale come aperitivo e ottimo, per la sua struttura, anche per abbinamenti con pesce

Alcool 12,5% Vol.

Temperatura di servizio 6°C