



ADSUM



Garganega (Włochy) białe

Szczep winogron

Garganega

Region pochodzenia

Veneto, Włochy

Winifikacja

Termin zbioru: koniec października. Po dużej dbałości o owoce, dojrzałe winogrona pozostają na krzewach przez okres 15/25 dni, aby uzyskać wyższy poziom cukru i niższy poziom kwasowości ogólnej. Dłuższa kriomaceracja winogron, separacja skórek/moszczu, fermentacja w kontrolowanej temperaturze (16-18°C). Przechowywanie w termicznie kondycjonowanych zbiornikach ze stali nierdzewnej.

Degustacja

Aromaty owocowe z nutami dojrzałych brzoskwiń i moreli, nutami agatu. Pełne wino, świeży i intensywny smak z nutą owoców tropikalnych, doskonała struktura i trwały posmak.

Propozycja serwowania

Przystawki, makarony, ryby, owoce morza, sery w średnim wieku.

Temperatura serwowania

około 8-10°C.

Alkohol: 11 %

Zapraszamy do kontaktu:

ADSUM

**ul.Chłodnicza 18, Polczyno
84-100 Puck**

tel.: +48 605 678 680

email: sb@adsum2009.pl

website:

www.adsum2009.pl

NIP: 928-182-41-56