



www.levolpi.it

# MACÉRÉ

COLLI EUGANEI DOC  
GARGANEGA



**Vitigno:** Garganega 100%

**Formato bottiglia:** 0,75 lt

**Zona di produzione:** Baone - Sud Colli Euganei

**Altitudine:** 200 - 400 mt sul livello del mare

**Epoca di vendemmia:** ultima decade di settembre

## NOTE TECNICHE

**Suolo:** origine vulcanica prevalentemente caratterizzato da Scaglia Bianca

**Sistema di allevamento:** Guyot/Sylvoz

**Resa per ettaro:** 90-100 qli/ha

## METODO DI PRODUZIONE

**Vinificazione:** vinificazione in bianco svolta in tini troncoconici di rovere francese con un periodo di macerazione sulle proprie bucce di circa un mese.

**Affinamento:** dopo la vinificazione il vino passa in tonneau di rovere francese dove matura per almeno 6 mesi. Conclude l'affinamento con un passaggio in vasche di cemento per circa un anno.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

**Colore:** giallo dorato.

**Profumo:** naso ampio e complesso con note di frutta candita, pesca e scorza d'agrume, di gelsomino e rosa gialla, su uno sfondo elegantemente tostato.

**Gusto:** l'assaggio è teso, sapido e lungo. Nel finale ci regala un nobile e delicato tannino con percezioni sapide.

**Abbinamenti:** per cucine creative che guardano ad oriente a base di carni bianche delicate e spezie.

**Temperatura di servizio:** 12°-14°

**Gradazione alcolica:** 12,5%