



Tenute Falezza
Via Belvedere, 35/A
37131 Verona -VR Italy
info@tenutefalezza.com
www.tenutefalezza.com

TENUTE FALEZZA *Family*

BIANCO DEI FALEZZA IGT

Da sempre nelle colline veronesi la Garganega ha trovato il suo ambiente ideale per esprimere al massimo le sue caratteristiche. È il frutto bianco autoctono che identifica tutta la zona nord est di Verona, dalla pianura all'alta collina.



Uvaggio: Garganega 100%



Terreno: argilloso-calcareo di origine alluvionale

Altitudine: 150-300 m s.l.m.

Sistema d'allevamento: pergola Veronese



Vendemmia: a mano a settembre



Vinificazione: pigiatura e diraspatura

Fermentazione: 20 giorni in acciaio

Affinamento: 6 mesi in acciaio



Colore: da bianco a giallo paglierino brillante

Naso: molto pulito. Sentori di sambuco e di fiori bianchi selvatici

Palato: leggero e delicatissimo. Invitante, semplice, armonico.



Abbinamenti: ottimo aperitivo, adatto a tutta la gamma di antipasti magri, minestre asciutte e in brodo, piatti a base di pesce, crostacei e uova

Alcohol: 12,5%

