



TENUTA VILLA ORNELLA

Sergio

GARGANEGA GARDA D.O.C.

EDIZIONE LIMITA 1000 PEZZI

UVA: Garganega in purezza
ZONA DI ORIGINE: Soave (VR)
PRODUZIONE PER ETTARO: 10 t
VENDEMMIA: Fine Settembre. Raccolta a mano
GRADAZIONE ALCOLICA: 12.5 % Vol
ACIDITÀ TOTALE: 5.7 g/l
ZUCCHERI: 2.1 g/l

ORGANOLETTICA:

Colore giallo paglierino con riflessi dorati. All'olfatto si presenta fruttato, con sentori di mandorla e fiori bianchi, fine e caratteristico. Al gusto risulta pieno, sapido, persistente e con una nota minerale conferita dal terreno di origine vulcanica. L'affinamento in bottiglia ne incrementa la complessità e la rotondità.

ACCOSTAMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo. Accompagna piatti a base di pesce, crostacei, minestre di verdure, carni bianche. Ideale con pizzoccheri, risotto agli asparagi, ostriche e crudi di pesce.

PREMIO 2024:



2024:WOW! The Italian Wine Competition

**Premio assegnato da
"Civiltà del bere"**

la più storica rivista enologica italiana

GIUDIZIO di CIVILTÀ' DEL BERE: "Colore giallo paglierino brillante. Naso articolato con aromi delicati di crosta di pane, agrumi, mango e un accenno di pepe bianco. Bocca decisa e intrigante con una viva freschezza, un corpo medio e un bel finale saporito e persistente."

www.tenutavillaornella.com

