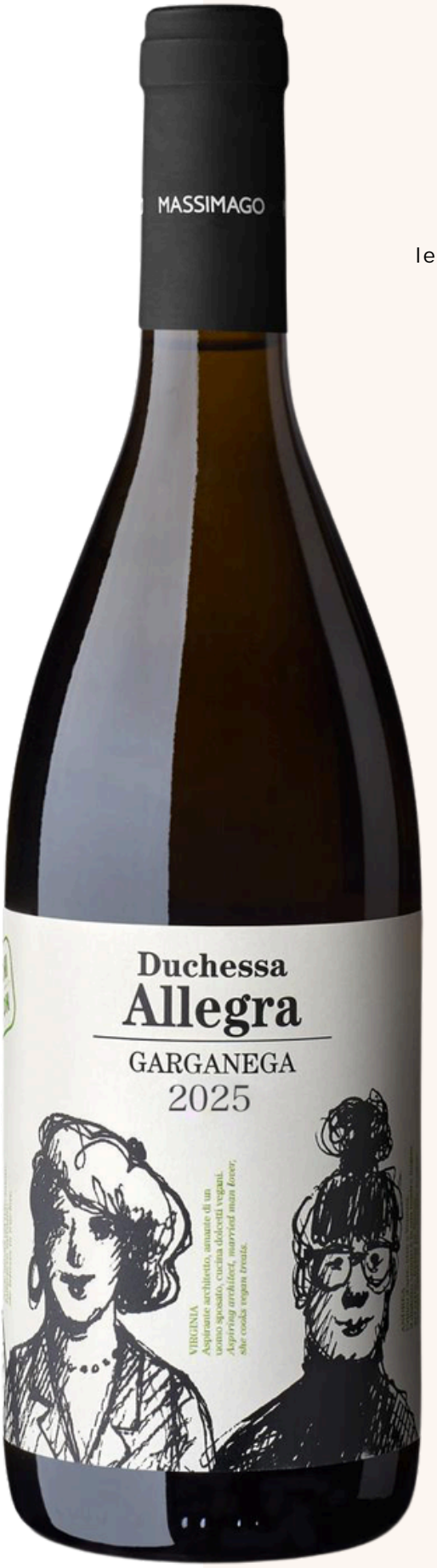
MASSIMAGO

Duchessa Allegra
Garganega IGT Bio 2025



"La vigna storica nasce in un letto di calcare. Volevo dare alla mia Garganega l'opportunità di esprimere sé stessa in un modo diverso, più libero e leggero. Si presenta con un bouquet floreale e di grande persistenza balsamica in bocca."

Vino: vino bianco secco
Certificazione: biologico
Uvaggio: Garganega
Terreno: calcareo
Altitudine: 100 - 250 mt.
Densità: 3000 piante/ettaro
Allevamento: Pergola veronese

Vinificazione: il 20% delle uve viene raccolto prima della vendemmia principale, per assicurare al vino la freschezza desiderata.

Vinificazione in tini d'acciaio a temperatura controllata per mantenere intatti i profumi varietali. L'affinamento avviene in vasche d'acciaio sulle fecce fini per qualche mese, prima dell'imbottigliamento.

Caratteristiche: di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Olfatto: al naso rivela note di agrumi freschi e canditi, pompelmo e mela verde.

Palato: è pulito con un frutto croccante e armoniche note fruttate e minerali. La combinazione tra acidità e frutta permane per diversi anni in bottiglia.

Abbinamenti: frutti di mare e pesci arrosto. Primi piatti di mare. Cucina internazionale: ramen e zuppe di pesce.

Alcol:12 % vol
Zuccheri: 0,6 G/L
Acidità: 4,97 G/L

Bottiglie prodotte: 10.000

MASSIMAGO SS. Agricola di Camilla Rossi Chauvenet - Via Giare 21 - 37030 Mezzane di Sotto - Verona - Italia
- Tel. +39 045 8880143 - P. IVA 04206570238 - www.massimago.com - info@massimago.com