

ZONIN
VITICULTORI DAL 1491

Il Giangio



KLASSIFIZIERUNG

Gambellara Classico DOC



ANBAUGEBIET

Il Giangio in
Gambellara



REBSORTE

100% Garganega



ALKOHOLGEHALT

12,5% vol.



ERHÄLTICHE FLASCHENGRÖSSE

750 ml

VINIFIKATION UND VEREDELUNG

Die Trauben werden unmittelbar nach der Lese schonend gepresst und der gekühlte Most fermentiert 20-25 Tage bei einer konstanten Temperatur von 18 °C.

FARBE

Strohgelb mittlerer Intensität, von goldfarbenen Reflexen belebt.

BOUQUET

Frisch und fruchtig, mit Anklängen an Mandeln und Holunderblüten.

GESCHMACK

Ein Wein mit einem angenehmen, reintönigen Nachhall, der Nuancen von Sommerfrüchten und Mandeln erkennen lässt.

SERVIERTEMPERATUR

Bei 10° - 12° C zu servieren.

SPEISEEMPFEHLUNGEN

Feiner Aperitif, speziell für Liebhaber der trockenen Geschmacksrichtung. Guter Begleiter von Suppen und würzigen Zwischengerichten, Risotti, Fisch, Krustentieren sowie gegrilltem hellem Fleisch.