

Creari



ORIGINE

Gambellara Classico, d.o.c.

UVE

Garganega 100%

ZONA DI PRODUZIONE

Zona Collinare classica – Località Creari.
Terreno vulcanico a 200 metri di altitudine.

METODO DI VINIFICAZIONE

In bianco a temperatura controllata di 18°.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume.

MATURAZIONE ED AFFINAMENTO

In bottiglia per circa quattro mesi.

DATI STORICI

2 Ha impiantati nel 1988 nel cru “Creari” con 3500 viti per Ha.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore giallo paglierino, bouquet fragrante, sapore fine e delicato. Temperatura di servizio 10° - 12°.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Eccellente come aperitivo e per antipasti, si sposa perfettamente con primi e secondi piatti a base di pesce o carni bianche, primi piatti primaverili con erbe fresche e verdure.