

# GARDA

denominazione di origine controllata

## *Garganega*

**Vitigni:** 100% Garganega.

**Collocazione e caratteristiche del vigneto:** Custoza, piccola frazione del comune di Sommacampagna situata a sud est del lago di Garda.

**Altitudine media dei terreni:** 100/150 metri s.l.m. Collina di origine morenica con terreno quindi calcareo, argilloso, ghiaioso e sabbioso.

**Allevamento e densità d'impianto:** Cordone speronato, da 4000 a 4500 ceppi per ettaro. La resa è di 2 kg per ceppo.

**Vendemmia:** prima decade di ottobre.

**Vinificazione:** pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

**Descrizione organolettica:** vino bianco secco lievemente aromatico.

**Colore:** giallo, con riflessi verdi paglierino.

**Profumo:** floreale, dalle evidenti note di biancospino.

**Sapore:** asciutto sapido, piacevolmente armonico.

**Vol.** 12,50%

**Acidità totale:** 5,00 gr/lit

**Temperatura di servizio:** 9-10 °C

**Abbinamenti gastronomici:** aperitivo per eccellenza, ben si accompagna con antipasti, primi piatti, crostacei, pesce di mare e di lago.



MONTE DI  
AZIENDA AGRICOLA  
MONTE DEL FRÀ



GARDA  
*Sanganega*

DENOMINAZIONE DI ORIGINE CONTROLLATA