



**CANTINA F.LLI ZENI**  
**GARGANEGA VERONESE "VIGNE ALTE"**  
*Bianco Veneto IGT*

Zona di Produzione: Provincia di Verona

Suolo: terreni collinari di origine morenica

Uvaggio: Garganega 100%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: raccolta a mano. Macerazione pellicolare, pressatura soffice delle uve, fermentazione del mosto a temperatura controllata

Affinamento: acciaio

*Note di Degustazione*

Vista: colore giallo paglierino tenue

Olfatto: bouquet intenso, delicato, con sentore di fiori, banana e mela verde

Gusto: amabile, vellutato, armonico, elegante

Consigli: : vino da bersi giovane nell'arco di due anni alla temperatura di 10-12°C

Abbinamento: come aperitivo con verdure fritte e frittate leggere o con formaggi freschi; risotti; portate a base di pesce, carni bianche, pollame e coniglio



Via Pompei, 11 – Povegliano VR  
045 791155 – [info@pasquettovini.it](mailto:info@pasquettovini.it)