



Azienda Agricola LE TENDE

"SABIA" **BIO**

Vino Bianco Veneto IGT

Zona di Produzione: Colline orientali del Lago di Garda (VR)

Suolo: sabbioso e calcareo

Uvaggio: Garganega 100%

Gr. Alcolico: 12.5% vol.

Metodo di Produzione: vendemmia manuale. Macerazione di 48 ore sulle bucce

Affinamento: 18 mesi in vasca d'acciaio sui propri lieviti

Note di Degustazione

Vista: giallo paglierino

Olfatto: fine ed affascinante. Sentori di frutta gialla matura, agrumi e fiori di campo accompagnati da note di idrocarburi.

Gusto: buona persistenza e bevibilità

Consigli: temperatura di servizio 10°-12° C

Abbinamento: aperitivo, antipasti leggeri all'italiana, pesce, zuppe di pesce, carni bianche



Via Pompei, 11 – Povegliano VR
045 791155 – info@pasquettovini.it