



Gargànte 2018

Cantina: Nevio Scala

Denominazione: Vino Bianco

Tipologia: Bianco

Regione: Veneto

Vitigni: 100% Garganega

Certificati: Biologico

Metodo: Rifermentato In Bottiglia

Denominazione: Vino Bianco

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Anidride Solforosa: Senza Solfiti Aggiunti

Affinamento: 5 mesi in Cemento

Abbinamenti: Antipasti, Stuzzichini, Tartine Salate, Verdure

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Gargànte è il vino più gioioso di Nevio Scala, espressione della prima vendemmia di sole uve Garganega coltivate nel rispetto dell'equilibrio biologico delle vigne ai piedi dei Colli Euganei. Dopo la pressatura soffice delle uve le fermentazioni in vasca avvengono spontaneamente, senza l'uso di lieviti selezionati. La rifermentazione in bottiglia avviene unendo alla base frizzante una piccola percentuale di mosto di passito all'imbottigliamento, senza aggiunta di solforosa. Dopo la raccolta manuale, le uve portate in cantina vengono diraspate e caricate nella pressa pneumatica e pigiate fino ad un massimo di 0,8 bar. La fermentazione avviene spontaneamente in vasca di acciaio senza aggiunta di lieviti selezionati. Dopo un periodo di affinamento di circa 5 mesi sui lieviti indigeni in vasca di cemento, al momento dell'imbottigliamento – avvenuto a fine febbraio 2018 - viene aggiunto mosto di uva garganega passita della stessa vendemmia che permette una seconda fermentazione in bottiglia. L'imbottigliamento viene effettuato senza aggiunta di solfiti.

Note di degustazione

Il Gargànte 2018 di Nevio Scala è di colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati con bollicina briosa e allegra. Gradevole il bouquet olfattivo, con i sentori note fruttate e agrumate accompagnate da un piacevole profumo di crosta di pane. L'assaggio è scorrevole e fresco, beverino e di buona persistenza. Perfetto per l'aperitivo.