

# GARGANEGA BIO\*

Quota 101

## Uve

100% Garganega

## Vigneto di provenienza

Di proprietà, posti in zona collinare all'interno del Parco Regionale dei Colli Euganei, nel comune di Torreglia in località Luvigliano. Conduzione biologica.

|                |                      |
|----------------|----------------------|
| <b>Nazione</b> | <b>Annata</b>        |
| Italia         | 2022                 |
| <b>Regione</b> | <b>Colore</b>        |
| Veneto         | Bianco               |
| <b>Formato</b> | <b>Denominazione</b> |
| 0.75 l         | IGT                  |



## Geologia Del Terreno

Argillosi, mediamente calcarei, con esposizione a sud est.:

## Esame Organolettico

Giallo dorato. Bouquet di profumi complesso e avvolgente, sentori di fiori bianchi, albicocca ed erbe aromatiche, ricordi di frutta matura. In bocca si presenta polposo con una bella struttura bilanciata da note minerali e fresche. Sorso avvolgente e gustoso.

## Cantina

Quota 101

A Torreglia sui Colli Euganei, area di origine vulcanica, vicino a Padova, a 101 metri sul livello del mare, nasce quest'azienda, immersa nella natura e guidata da persone con lo spirito di volerla preservare. Quota 101 è una famiglia prima che un'azienda vinicola, composta da Roberto, Natalia e le loro figlie Silvia e Roberta. Praticano una viticoltura organica e hanno adottato la sostenibilità come parola d'ordine sia in vigna che in cantina.

Ettari vitati: 20

## Vendemmia

Verso la fine di settembre, con raccolta manuale delle uve.

## Vinificazione

Diraspatura dei grappoli e macerazione del pigiato con fermentazione operata da lieviti indigeni e senza aggiunta di solforosa per ca. una settimana. Successiva pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche di acciaio a 15/16°C