



ZONIN
VITICULTORI DAL 1891

Il Giangio



TERRITORIO
Podere il Giangio,
Gambellara



UVE
Garganega in purezza



GRADAZIONE ALCOLICA
12,5% in volume

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto refrigerato è posto a fermentare per 20 - 25 giorni a temperatura controllata di 18° C.

COLORE

Color giallo paglierino di media intensità, arricchito di riflessi dorati.

PROFUMO

Fresco e fruttato, con sentori di mandorla e di fiori di sambuco.

SAPORE

Di buona stoffa con retrogusto gradevole e pulito in cui si colgono note di frutta estiva e di mandorlo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 10° - 12° C.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Buon aperitivo, specie per chi ama il sapore asciutto. In tavola accompagna bene minestre e primi piatti saporiti, risotti, pesci, crostacei e carni bianche grigliate.