



# C A S E T T O



## IGT BIANCO VERONA COLLECHIARA

**Zona di produzione:** zona del Bardolino, sponda orientale del Lago di Garda.

**Suolo:** terreni collinari di origine morenica.

**Uvaggio:** Cortese, Garganega.

**Alcool:** 13 % Vol.

**Colore:** giallo paglierino scarico.

**Bouquet:** caratterizzato da un profumo intenso e fruttato con richiami di mela e pesca.

**Sapore:** vino bianco secco, asciutto e armonico. Di grande struttura.

**Vendemmia:** a Settembre, raccolta a mano quando i grappoli hanno raggiunto la maturazione ottimale.

**Metodo di Produzione:** vinificato in bianco con spremitura soffice delle uve.

**Affinamento:** conservazione in serbatoi inox termocondizionati per 4 mesi.

**Conservazione:** conservare in luogo asciutto e buio. Da bersi giovane.

**Temperatura di servizio:** servire ad una temperatura di 8-9°C.

*SOCIETÀ AGRICOLA CASETTO di Aldo Brancher & C. s.r.l.*

Via Monte Noal e Pigno, 8

Cisano di Bardolino, Verona

+390456229130 - [info@agricolacasetto.it](mailto:info@agricolacasetto.it)

[www.agricolacasetto.it](http://www.agricolacasetto.it)