



T E N U T A



LA GUARDIA

Pignoletto D.O.P. **BIO**

UAUVE/GRAPES:

100% Grechetto Gentile

COLORE/COLOUR:

Paglierino con riflessi d'orati/Straw-yellow colour with golden highlights.

TERRENO:

Argilloso, ciotoloso/Clayish

TEMPERATURA DI SERVIZIO/SERVING TEMPERATURE :

6 – 10 °C

VENDEMMIA/HARVEST:

Manuale in cassetta/ manual harvesting in wooden box

ETÀ DEL VIGNETO/VINEYARD AGE:

Oltre 45 anni/over 45 years

CONTATTO

TELEFONO:
059 790169 - 335 8181844

SITO WEB:
vinigalvanasuperiore.com

INDIRIZZO DI POSTA ELETTRONICA:
info@vinigalvanasuperiore.com

PROFUMO/AROMA:

Delicato con accesi sentori foloreali, fresco, leggero aroma di mandorla, mela golden.

Delicate with bright foloreal hints, fresh, light almond and golden apple hints.

GUSTO/TASTE:

Ingresso armonico, intensamente fruttato sottolineato da una piacevole freschezza, dotato di una buona persistenza ha una chiusura con nette sensazioni sapide.

Harmonious feeling, intensely fruity underlined by a pleasant freshness, with a good persistence and a closure with clear savory sensations.

VINIFICAZIONE/VINIFICATION:

Raccolta manuale in cassetta, refrigerazione dei grappoli, pressa soffice, decantazione statica, affinamento in cemento, presa di spuma in autoclave per 4/6 mesi.

Manual harvesting in crates, refrigeration of the bunches, soft press, static decantation, aging in cement, fermentation in autoclave for 4/6 months.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI/FOOD PAIRINGS:

Grazie alla sua tipica freschezza è un vino versatile, La Guardia è un vino ideale come aperitivo o per accompagnare piatti di pesce.

Thanks to its typical freshness it is a versatile wine, La Guardia is an ideal wine for happy hour, ideal or to go with fish, seafood platters.