

# Eclèttico

Garganega · Verona

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA



12,5% vol



12° C



0,75 L



**Uvaggio · Grapes:**  
Garganega.



**Area Di Produzione · Production Area:**  
Colline di Roncà - *Roncà hills.*



**Terreno · Soil:**  
Terreno vulcanico a matrice basaltica.  
*Volcanic soil with a basaltic matrix.*



**Vendemmia · Harvest:**  
Metà Ottobre - *Mid-October.*



**Affinamento · Production Method:**  
Fermentazione con le proprie bucce per circa 45 giorni in serbatoi di acciaio a temperatura controllata; una volta conclusa, il vino sosta in anfore di terracotta per circa 24 mesi.  
*Fermentation on the skins for around 45 days in stainless steels tanks at controlled temperatures followed by maturation in clay amphore for around 24 months.*



**Colore · Color:**  
Giallo paglierino intenso - *Intense straw yellow.*



**Note degustative · Tasting description:**  
Pesca gialla ed arancia essiccata, tocchi di grafite e gesso, beva avvolgente ed energica che chiude minerale e fresca.  
*Yellow peach and dried orange, touches of graphite and chalk, define a vibrant palate that follows through with fresh minerality.*



**Abbinamenti · Food Pairings:**  
Pizza con affettati e verdure, pasta con carne bianca.  
*Pizza with vegetable and cold cuts, pasta with white meat.*

