

# LE MACETE

**Zona di produzione:** vigneti situati ai piedi delle colline di Roncà

**Vitigni:** Garganega 100%

**Denominazione:** Garganega Veronese I.G.T.

**Collocazione Geografica:** Roncà (VR)

**Altitudine:** 130 metri s.l.m. **Esposizione:** Sud-Est

**Territorio:** misto, in parte vulcanico ed in parte argilloso

**Sistema di allevamento:** pergola veronese e guyot

**Densità dei Ceppi:** per Ha 3000

**Produzione di uva per Ha:** 150 q.li/Ha

**Epoca di raccolta:** fine settembre

**Vinificazione:** le uve vengono raccolte rigorosamente a mano.

Pigiatura soffice e immediato raffreddamento del mosto.

Fermentazione in serbatoi di acciaio inox termocondizionati, a bassa temperatura, con sosta sulle fecce fini.

**Affinamento:** Fino alla fine dell'inverno in serbatoi di acciaio inox.

In bottiglia due mesi prima dell'immissione al consumo.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo:** molto intenso. Di albicocca, mela, con richiami decisi ad un balsamico molto elegante, preponderante di eucalipto e mentuccia.

Una nota finale, tenue, di miele conferma la sua nobile discendenza.

**Sapore:** appagante, equilibrato, invitante, piacevolmente vellutato.

Il retrogusto timidamente amarognolo si sposa a una nota di pietra focaia, decisamente vulcanica, che profuma di storia antica.

