



Boccia

VENETO ROSSO IGT



Vino Certificato Biologico

UVE	varietà autoctone
IN CAMPO	
VIGNETO	2 ha, 118m slm, esposizione nord-sud, impiantato nel 2006
TERRENO	alluvionale e argilloso, a medio impasto
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	guyot doppio e singolo capovolto con 8-10 gemme
DENSITÀ D'IMPIANTO	4.400 ceppi/ha
RESA	massimo 85 quintali/ha
VENDEMMIA	terza settimana di settembre, raccolta manuale e selezione dei grappoli
IN CAMPO	
VINIFICAZIONE	fermentazione a temperatura controllata di 20°-25°C in contenitori di acciaio per ca 15-18 giorni.
BOTTIGLIA	Borgognotta 750 ml

Il giovane Boccia, che stupisce per la sua schiettezza lasciando un ricordo di vivacità'. Il giovane fanciullo nella sua accezione dialettale "Boccia" racconta, sulle note di amarena e ciliegia, il territorio che lo accoglie.

ANALISI SENSORIALE

Vista: rosso rubino

Olfattiva: frutta rossa, ribes e amarena

Gusto-olfattiva: aromatico, acidità eccellente

Temperatura di servizio: 14°

Alcol: 13%vol

ABBINAMENTO

Vino per tutti i pasti.

Si abbina bene con salumi e formaggi.

Una ricetta della tradizione locale che suggeriamo "Sopressa vicentina" e formaggio Asiago. Costine di maiale alla griglia.



Via Contrà San Michele 4/B
36061 Bassano del Grappa (VI)
info@levieangarano.com
www.villaangarano.com

PRODOTTO IN ITALIA
Contiene solfiti