



# Le Brognole

Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS

---

## Bianco delle Arele

Veneto  
DOC | Bianco

### Scheda Tecnica

---

**Zona di Produzione:** Lazise (VR)

**Suolo:** Argilloso

**Vitigni:** 100% Garganega.

**Epoca di vendemmia:** Ultima decade di Settembre.

**Raccolta:** Manuale / Meccanica

**Vinificazione:** Il mosto ottenuto dalla spremitura soffice fermenta ad una temperatura controllata tra i 14°C e i 18°C.

**Affinamento:** L'affinamento avviene in serbatoi d'acciaio.



### Caratteristiche Organolettiche

---

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

**Olfatto:** Aroma intenso, fragrante, franco è riconoscibile per il netto profumo aromatico di fiori, frutta fresca (pesca e albicocca).

**Palato:** Di buona struttura, coinvolgente, armonico, fresco e con una lunga persistenza. Vino amabile

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 8-10° C.

E' ideale per gli abbinamenti con pasticceria, frutta e gelato.