



# Le Brognole

*Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS*

---

## Bianco Sant'Antonio

Veneto

IGT | Bianco

### Scheda Tecnica

---

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

**Suolo:** Argilloso e sabbioso

**Vitigni:** 50% Cortese, 50% Garganega.

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

**Raccolta:** Manuale / Meccanica

**Vinificazione:** Le uve, dopo una leggera macerazione, vengono separate dalle bucce ed il prodotto, viene fatto fermentare ad una temperatura controllata di 16-17 °C.

**Affinamento:** Ultimata la fermentazione e dopo la separazione dalle fecce, il vino viene stoccato in botti d'acciaio. Si procede infine con l'imbottigliamento.

### Caratteristiche Organolettiche

---

**Colore:** Giallo verdolino.

**Olfatto:** Profumi delicati di fiori e frutta con note aromatiche

**Palato:** Ben equilibrato

**Grado alcolico:** 12% vol.

**Temperatura di servizio:** 12-14° C.

Perfetto per l'aperitivo. Si abbina a primi a base di pesce o piatti leggeri.

