



# Le Brognole

*Società Agricola Girardi Giuseppe e Gianpietro SS*

---

## Bianco Sant'Antonio

Veneto  
IGT | Weiss

### Datenblatt

---

**Produktionsgebiet:** Lazise (VR)

**Boden:** Lehm und Sand

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

**Erntezeit:** Mitte September.

**Sammeln:** Manual / Mechanik

**Vinifikation:** Die Trauben werden nach leichter Mazeration von der Schale getrennt und das Erzeugnis bei einer kontrollierten Temperatur von 16-17 °C fermentiert.

**Reifung:** Nach Abschluss der Gärung wird der Wein in Fässern gelagert. Anschließend wird die Ware in Flaschen abgefüllt.

### Organoleptischen Eigenschaften

---

**Farbe:** Gelb-grünliche

**Geruchssinn:** Zarte Blüten- und Obstdüfte mit aromatischen Noten

**Gaumen:** Gut ausesewogen

**Alkoholgehalt:** 12 % vol.

**Empfohlene Trinktemperatur:** 12-14° C.

Perfekt zum Apéro. Passt am besten zu Fisch oder leichten Gerichten

