

VINO BIANCO

# GARGANTUA BLANC

QUESTA ETICHETTA RIENTRA NELLA LINEA GARGANTUA, CARATTERIZZATA DA PRODOTTI IL PIÙ POSSIBILE LEGATI ALLA TRADIZIONE ENOLOGICA DELLA NOSTRA FAMIGLIA.

PER OTTENERE UN BIANCO VERAMENTE TIPICO, INFATTI, COLTIVIAMO E LAVORIAMO L'UVA SEGUENDO GLI INSEGNAMENTI TRASMESSI DA NONNO PIERINO, GIUNTI FINO A NOI INSIEME AL RICORDO DI UNA VITA DEDICATA ALLO STUDIO E ALLA PASSIONE PER IL MONDO VITIVINICOLO.

**SE SORSEGGIO UN BICCHIERE DI GARGANTUA BLANC, COSA MI DEVO ASPETTARE?**

DI BERE UN BIANCO DAVVERO TRADIZIONALE, SENZA COMPROMESSI. AVRAI A CHE FARE CON UN PRODOTTO MOLTO DIRETTO, CON UN VINO PROVENIENTE DA UN'EREDITÀ ENOLOGICA LONTANA, CHE HA SAPUTO PRESERVARSI INTATTA FINO A OGGI.

VARIETÀ: ASSEMBLAGGIO DI VARIETÀ AUTOCTONE E INTERNAZIONALI A BACCA BIANCA  
CONTENUTO ALCOLICO: 13% VOL.  
ETÀ VIGNETI: FINO A 50 ANNI  
VENDEMMIA: SETTEMBRE  
VINIFICAZIONE: ACCIAIO  
RESA (HL/HA): 70 HL/HA  
POTENZIALE DI INVECCHIAMENTO: > 3 ANNI

