



VILLA MEDICI

Garda

DOP

Il profumo di una passeggiata tra i campi

PROFILO Al naso si apre con sentori netti di agrumato e richiami di erba e mandorla. Al gusto si conferma equilibrato con richiami di carciofo ed erba selvatica, un lieve cenno di frutti di bosco e un altro di pinoli. L'amaro e il piccante sono equilibrati e puliti.

ASPETTO Limpido da filtraggio, giusta fluidità, colore verde con intensi riflessi giallo oro.

ABBINAMENTI Piacevole su verdure saltate e alla griglia. Ottimo per rinsaporire la classica bruschetta calda, elevare il sapore di una vellutata di legumi o completare la preparazione di una carne bianca o rossa. Grazie alla presenza di sentori agrumati, è particolarmente indicato per condire un pesce di lago. Interessante da provare con i dolci a base di frutta o di cioccolato fondente. Perfetto sui gelati a base di crema.

COLTIVAZIONE Tradizionale su terreni di proprietà.

PERIODO DI RACCOLTA Seconda metà di ottobre.

METODO DI RACCOLTA A mano con ausilio di mezzi meccanici.

ESTRAZIONE Ciclo continuo.

STOCCAGGIO In tank sotto battente d'argon.



60% Casaliva
40% Grignano



Bottiglia Oliena
da 0,5 l

Azienda Agricola Villa Medici di Caprara Luigi
Via Campagnol, 9 - 37066 Sommacampagna
VERONA — ITALY