



Se il vino è questione di sensi,
affidati a chi ha il sesto senso.

Veneto | Nevio Scala

Diletto

Garganega Bio

N
E
S
C
V
A
I
O
L
A

Proprietà	Famiglia Scala
Inizio attività	1974
Vitivinicoltura	Naturale
Ettari	6
BTG prodotte	35.000



DILETTO

Vino bianco, Biologico

Codice 69557

Annata 2023

Tipologia Bianco fermo

Colore Bianco

Territorio Colli Euganei

Vitigni Garganega

Sostenibilità Naturale

Vitigni Garganega 100%

Vinificazione dopo la raccolta manuale, le uve portate in cantina vengono diraspate e suddivise in tre masse che fermentano in tre vasi vinari differenti: in acciaio con le bucce, in cemento in bianco, in tonneau di legno di acacia. La fermentazione avviene spontaneamente senza aggiunta di lieviti selezionati.

Suolo Vulcanico

Biologico Sì

Abbinamento vino da tutto pasto, piatti con verdure, carni bianche, pesci di mare.

Affinamento A conclusione degli affinamenti il vino viene assemblato in vasche di cemento dove rimane per un periodo circa 9 mesi.

Sistema di allevamento Doppio capovolto

Sesto d'impianto 3780 ceppi/ha

Resa per ettaro 70 q.li/ha

Vendemmia Manuale

Epoca di vendemmia Metà settembre

Tipologia lieviti Indigeni

Solfiti 24 mg/l

Grado alcolico 11,50 % vol

Temperatura di servizio 8° - 10°

Tappo Stelvin Sì