



# FALCONA

Zona: vino bianco frizzante, ottenuto dalle uve prodotte sulle colline moreniche della Falcona, da cui prende il nome. La zona di produzione è nel comune di Valeggio sul Mincio, vicino al lago di Garda.

Uvaggio: Pinot bianco Chardonnay 30%, Cortese 15%, Garganega 40% e Trebbiano toscano 15%.

Vinificazione: in botti di acciaio e successivamente in autoclavi dove esegue una fermentazione a temperature controllate.

Caratteristiche: vino mosso dal colore giallo brillante e dai profumi freschi e fruttati.

Gradazione: 12.5% Vol.

Servizio: servire ad una temperatura di 11°

Formato: bottiglia da 0.75 l.