



PARONI

GARGANEGA
denominazione di origine controllata

Vitigni: Garganega 90%, Riesling Renano 10%

La Garganega da sempre viene coltivata sulle colline del Garda; è un grande vitigno difficile da contenere nelle rese e nell'equilibrio vegetativo ma se incontra le condizioni ideali riesce ad esprimere una fragranza ed una persistenza incredibile.

L'esperienza ci insegna che l'espressione migliore viene raggiunta con una decisa sovrasmaturazione, talvolta con un leggero appassimento ed una vinificazione in macerazione pellicolare prolungata. Il vino viene poi affinato per sei-sette mesi in acciaio e quindi assemblato ed imbottigliato.

Ciò che le mancava per essere imbottigliata in purezza era un pizzico di aromaticità ed una certa freschezza. Il vitigno che più si presta al connubio per integrare tali carenze si è rivelato il Riesling, che viene coltivato dal 1989 ai Paroni.

Ecco, così è nato il Paroni Garganega, vino soave, persistente, dalla grande eleganza e morbidezza, frutto del vitigno Garganega ma di grande nerbo per l'armonicità e per la freschezza del Riesling. Vino serbevole, sviluppa con l'età note minerali.

Az. Agr. Prendina

Strada San Pietro, n° 86 - 46040 Monzambano -Mn - Italy Tel. +39-045-516002 - Fax +39-045-516257
- info@laprendina.it