

# GA.RY

## IGT Veneto Bianco



GA.RY nasce dall'originale unione tra **GA**rganega, **R**iesling e **CH**ardonna**Y**. È frutto della nostra passione per la sperimentazione: GA.RY è la sintesi tra tradizione (rappresentata dalla GArganega) e innovazione (interpretata dal Riesling renano), equilibrate dalla presenza dello Chardonnay. Una sinergia perfetta per un vino fresco e di singolare aromaticità.



### Uvaggio

- 84% Garganega
- 10% Chardonnay
- 6% Riesling

### TECNICHE DI PRODUZIONE

#### Vendemmia

Inizio settembre: Chardonnay e Riesling  
Inizio ottobre: Garganega

#### Pressatura

#### Decantazione statica

**Fermentazione alcolica**  
6 giorni a 18°-20° C

#### Chiarificazione e stabilizzazione in tank

#### Imbottigliamento

8 mesi di affinamento in bottiglia



### Dati chimici

- Alcol: 12,5%
- Zuccheri: 1,7 g/l
- Acidità totale: 7,8 g/l
- Estratto netto: 29 g/l



### NOTE VINICOLE

#### Suolo

Argilloso di origine vulcanica

#### Densità di impianto

3000 piante/ettaro

#### Età del vigneto

30 anni (età media)

#### Allevamento vite

Pergola

#### Produzione

9000 kg/ettaro



### NOTE DI DEGUSTAZIONE

Limpido e trasparente  
Giallo con riflessi verdi



Fruttato e speziato  
Note di muschio bianco, the  
Fiori, frutta gialla matura



Buon corpo e vivace acidità  
Rotondo, bilanciato, elegante persistenza



### Durata nel tempo

5-8 anni



### Formati

750 ml

Piatti vegetariani  
Pesce, crostacei, molluschi  
Salumi, carni bianche



8-10° C



Website



Video

@TedeschiWines

