



Vigneti: Vino prodotto con una selezione delle migliori uve dei nostri vigneti, una parte dei grappoli è appassita per qualche settimana in fruttai.

Grape: Garganega 100%,

Vinificazione: Netroir viene fermentato e affinato in barrique usate e in vasche di cemento da 500 litri. La fermentazione dura circa un mese tra Novembre e Dicembre. Il vino viene quindi invecchiato per un anno (50% barrique / 50% cemento).

Alcohol: 14,00%