



CÀ DEI MAGHI



## Barabao Bianco

### Vigneto

Monte Santoccio Comune di Fumane  
282 mslm - 45°32'47,77"N; 10°53'25.61E

### Varietà

Garganega.

### Sistema di allevamento

Pergola semplice con un'età di 40 anni.

### Vendemmia

Manuale in piccole cassette, metà uva in appassimento per 30 giorni, l'altra metà in vendemmia tardiva.

### Tecnica di produzione

L'uva in appassimento viene raccolta a mano la prima settimana di Settembre, l'altra metà ad inizio Ottobre. La fermentazione avviene in acciaio, riposa in acciaio per 6 mesi prima di affinare in bottiglia.

### Caratteristiche del vino

Giallo paglierino solare, brillante.  
Profumo intenso, floreale e speziato.  
Al gusto è pieno, rotondo, molto lungo.

### Abbinamenti

Perfetto con primi piatti a base di funghi, pesci saporiti alla griglia.  
Ottimo con il risotto al tastasal.

### Premi e riconoscimenti

Barabao Bianco

**89/100**

GILBERT & GAILLARD