

GAMBELLARA

Doc





G A M B E L L A R A A Doc

Nome	Gambellara
Classificazione del vino	DOC Gambellara
Varietà/Uvaggio	Garganega 100%
Comune di Produzione	Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte	30.000

Il vigneto	<p><i>Nome</i> - Ca' di Fischele ed altri, di proprietà dell'Az. Dal Maso <i>Terreno</i> - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità <i>Esposizione</i> - sud-sud/est <i>Altimetria</i> - Collina 80-100 mt slm <i>Densità di impianto</i> - 4.000 viti/ ha <i>Sistema di allevamento</i> - Pergola veronese aperta <i>Carico di gemme</i> - 18 per pianta <i>Resa per ettaro</i> - 110 quintali <i>Coltivazione</i> - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso</p>
-------------------	-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Epoca e conduzione della vendemmia	Inizio Ottobre circa, a mano in cassoni
Vinificazione	<p><i>Breve descrizione:</i> Diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati. <i>Vasche di fermentazione</i> - Acciaio <i>Temperatura fermentazione</i> - 16° - 18° C <i>Durata della macerazione</i> - <i>Durata della fermentazione</i> - 15 gg <i>Periodo di maturazione</i> - 3 mesi circa in vasche di acciaio <i>Epoca di imbottigliamento</i> - Fine gennaio</p>

Caratteri organolettici	<p>Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli Profumo fruttato, con fini note aromatiche e di fiori bianchi Sapore equilibrato, asciutto e delicatamente amarognolo</p>
--------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

Capacità di invecchiamento
2 anni

Gastronomia	Antipasti, primi piatti leggeri e pesce
--------------------	-----------------------------------------

Con alcuni piatti vicentini...
Pomodori ripieni di pangrattato, spaghetti al sugo di cernia

Servizio	<i>Temperatura</i> -10° -12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio
-----------------	--------------------------------------------------------------------------

Formati disponibili	
----------------------------	--



0.75 lt