

VIN SANTO

Gambellara Classico Doc





V I N S A N T O

Gambellara
Classico
Doc

Nome	Vin Santo
Classificazione del vino	Gambellara Classico Doc
Varietà/Uvaggio	Garganega 100%
Comune di Produzione	Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte	200 (0.375 lt)

Il vigneto	
<i>Nome</i>	- vigneto Ca' Fischele e Riva del Molino
<i>Terreno</i>	- Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
<i>Esposizione</i>	- sud/est
<i>Altimetria</i>	- Collina, 100 mt slm
<i>Densità di impianto</i>	- 5.000 vines/ hectare
<i>Sistema di allevamento</i>	- pergola vicentina e Guyot
<i>Carico di gemme</i>	- 8 per pianta
<i>Resa per ettaro</i>	- 80/100 quintals
<i>Coltivazione</i>	- Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso
Epoca e conduzione della vendemmia	
	Fine settembre, a mano in cassette disponendo l'uva su di un solo strato

Vinificazione	
<i>Breve descrizione:</i>	appassimento delle uve di circa 6 mesi in fruttai, successiva pressatura delle uve e travaso del mosto in caratelli da 100 litri con inoculo del lievito madre. Lenta fermentazione e riposo in Vinsantaia per almeno 10 anni.
<i>Vasche di fermentazione</i>	- Caratelli di Rovere
<i>Temperatura di fermentazione</i>	- naturale in base alle stagioni
<i>Durata della fermentazione</i>	- 2/3 anni (molto lenta)
<i>Periodo di maturazione</i>	- 10/13 anni in caratelli sigillati e non colmati
<i>Epoca di imbottigliamento</i>	- varia in base alle diverse annate

Descrizione	
	Colore ambra scura. Profumo di cioccolato fondente, fichi e prugne secche, piccola frutta nera candita con uno sfondo balsamico e leggermente affumicato. Gusto denso e ricco, dolcissimo e vellutato, con spiccati sentori di macchia mediterranea.
Capacità di invecchiamento	
	40-50 years

Gastronomia	
	Tipico vino da meditazione con del buon cioccolato. Da provare anche con biscotteria secca e formaggi stravecchi.

Temperatura di servizio	
	<i>Temperatura</i> -10°-12°C.;

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



0.375 lt