

# RECIOTO di GAMBELLARA DOCG Spumante Dolce



  
**DALMASO**

[www.dalmasovini.com](http://www.dalmasovini.com)



# RECIO T O

Spumante  
di  
Gambellara  
Docg

<b>Nome</b>	Recioto di Gambellara Docg
<b>Classificazione del vino</b>	Recioto di Gambellara Docg Spumante Dolce
<b>Varietà/Uvaggio</b>	Garganega 100%
<b>Comune di Produzione</b>	Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
<b>Bottiglie prodotte</b>	8.000 da 0.750 lt

<b>Il vigneto</b>	
<i>Nome</i>	- Brusasegala e Busa, di proprietà dell'Az. Dal Maso
<i>Terreno</i>	- Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
<i>Esposizione</i>	- 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>	- 120 quintali
<i>Coltivazione</i>	- Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

<b>Epoca e conduzione della vendemmia</b>	Fine Settembre circa, a mano in cassette
<b>Vinificazione</b>	
<i>Breve descrizione:</i>	Appassimento delle uve, pressatura soffice nel mese di dicembre, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; Presa di spuma con metodo Charmat, con affinamento sui lieviti per 4 mesi
<i>Vasche di fermentazione</i>	- Acciaio
<i>Temperatura fermentazione</i>	- 10° - 12° C
<i>Durata della macerazione</i>	-
<i>Durata della fermentazione</i>	- 30 gg
<i>Periodo di Maturazione</i>	- 6 mesi in autoclave
<i>Epoca di imbottigliamento</i>	- Fine giugno dell'anno successivo alla vendemmia

### Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente  
Profumo intenso di frutta matura  
Sapore leggermente dolce con una piacevole nota di frutta passita

### Capacità di invecchiamento

3-4 anni

### Gastronomia

Tipico spumante da dessert, ottimo anche come aperitivo,  
o in abbinamento a pandoro e panettone

*Con alcuni piatti vicentini...*

Semifreddo di ananas, crostoli di carnevale, colomba pasquale

### Servizio

*Temperatura* - 8°-10°C.; stappare al momento del servizio

### Formati disponibili



0.75 lt