

RIVA DEL MOLINO

Gambellara Doc




DALMASO

www.dalmasovini.com



R I V A d e l M O L I N O

Gambellara
Doc

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

Bottiglie prodotte 6.600 da 0.750 lt

Il vigneto
Nome - Riva del Molino, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 120 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Guyot e Pergola aperta
Carico di gemme - 8 per pianta
Resa per ettaro - 85 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

Metà Ottobre circa, a mano in cassoni

Vinificazione

Breve descrizione: Cernita dei grappoli migliori con leggera surmaturazione in pianta, diraspigiatura, pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati

Vasche di fermentazione - Botti di rovere Allier da 15 hl. e serbatoi in acciaio

Temperatura fermentazione - 16° - 18° C

Durata della macerazione -

Durata della fermentazione - 15 gg

Periodo di maturazione - 6 mesi circa in botti di rovere da 15 hl. e cemento, affinamento bottiglia di circa 3 mesi

Epoca di imbottigliamento - Fine Maggio dell'anno successivo alla vendemmia

Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino carico

Profumo floreale ed in evidenza eleganti note minerali

Sapore equilibrato, pieno e di buon corpo

Capacità di invecchiamento

6-8 anni

Gastronomia

Antipasti e primi piatti vari, ottimo con il pesce gradevole anche con carni bianche

Con alcuni piatti vicentini...

Malfatti di spinaci, Frittata di rane, cipolla al forno con patate pinoli e cannella

Servizio

Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio

Formati disponibili



0.75 lt 1.5 lt