

“GAMBELLARA”

CLASSICO



Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo fruttato, con fini note aromatiche e di fiori bianchi
Sapore equilibrato, asciutto e delicatamente amarognolo

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

Tipo di bicchiere e temperatura di servizio ideale

Spiegelau Magnum Classic; 10°-12°C., stappare pochi minuti prima del servizio

Classificazione del vino

Gambellara Classico - D.O.C.

Varietà/Uvaggio

Garganega 100% - Clone: R4

Comune di produzione

Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

Bottiglie prodotte

70.000

Il vigneto

Nome - Ca' di Fischele ed altri, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Età delle viti - 26 anni

Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità

Esposizione - sud-sud/est

Altimetria - Collina, 80-100 m. s.l.m.

Densità di impianto - 4000 viti/ha.

Sistema di allevamento - Pergola veronese aperta

Carico di gemme - 18 per pianta

Resa per ettaro - 110 q.li

Coltivazione - Concimazioni scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia

1-15 Ottobre circa, a mano in cassoni

Interventi di vinificazione

Breve descrizione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati

Vasche di fermentaz. - Acciaio

Temperatura di fermentaz. - 16°-18°C.

Durata della macerazione -

Durata della fermentazione - 15 gg.

Periodo di maturazione - Circa 3 mesi, in vasche di acciaio

Epoca di imbottigliamento - Fine Gennaio

Dati analitici del prodotto

Acidità totale, g/l - 5,8

pH - 3,15

Estratto secco tot., g/l - 22

Grado alcolico, % - 12,10

Zuccheri riduttori, g/l - 3,5

SO2 Totale, mg/l - 75

SO2 libera, mg/l - 27

classici