

RECIOTO di GAMBELLARA DOCG Spumante Dolce




DALMASO

www.dalmasovini.com



RECIO TO

Spumante
di
Gambellara
Docg

- **Nome** Recioto di Gambellara Docg
Classificazione del vino Recioto di Gambellara Docg Spumante Dolce
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte 8.000 da 0.750 lt
- **Il vigneto**
Nome - Brusasegala e Busa, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - 25 anni
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud/est
Altimetria - Collina 80-100 mt slm
Densità di impianto - 4.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Pergola veronese aperta
Carico di gemme - 18 per pianta
Resa per ettaro - 120 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso
- **Epoca e conduzione della vendemmia**
Fine Settembre circa, a mano in cassette
Vinificazione
Breve descrizione: 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 6 mesi
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 10° - 12° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 30 gg
Periodo di Maturazione - 6 mesi in autoclave
Epoca di imbottigliamento - Fine giugno dell'anno successivo alla vendemmia
- **Dati analitici del prodotto**
Acidità totale- 6,20 g/l
Ph - 3,39
Estratto secco tot. g/l 32
Grado alcolico, % - 12
Zuccheri riduttori, g/l - 80
SO2 Totale, mg/l - 80
SO2 Libera, mg/l - 25
- **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