

# Monopolio GAMBELLARA CLASSICO D.O.C.



2017



**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Gambellara Classico D.O.C.

**PROVENIENZA** Da vigneti selezionati in zona collinare, siti nel comune di Gambellara. I vigneti hanno almeno 20 anni di età e un suolo di natura basaltica. Storicamente questi vigneti sono dedicati alla produzione del Vin Santo e i grappoli vengono raccolti quando gli acini sono in piena maturazione e la buccia appare con il tipico colore rosso.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. I grappoli vengono diraspatis e fatti macerare per breve tempo ad una temperatura di 10° C circa, dopodiché segue una pressatura soffice. La fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata di circa 14-16°C. Rimane su fecce fini per circa 3-4 mesi

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 13.00% vol.  
Acidità totale: 6.00 g/l  
Zuccheri residui: 5.6 g/l  
Estratto secco totale: 32.00 g/l  
Ph: 3.22

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: delicato e leggermente aromatico;
- Sapore: pieno, persistente con note di frutta (pesca gialla) e leggermente speziato.

**ABBINAMENTI** Aperitivo importante, si sposa bene anche con piatti di pesce, pasta all'uovo con verdure e carni bianche.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 8°-10°C.



*Cantina di Gambellara*

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



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151

36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661