

*Valfonda*  
**GAMBELLARA D.O.C**  
**SPUMANTE EXTRA DRY**



**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Gambellara D.O.C. Spumante Extra Dry

**PROVENIENZA** Vino ottenuto da uve Garganega coltivate in vigneti collinari nella zona di Gambellara posti ad un'altitudine tra i 200 e 300 m con favorevole esposizione al sole e buona escursione termica giornaliera che poggiano su terreni di origine vulcanica.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. La prima fermentazione avviene in vasche d'acciaio a temperatura controllata mentre la presa di spuma in autoclave è a basse temperature con lieviti selezionati, secondo il Metodo Charmat.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 12.00% vol.  
Acidità totale: 5.90 g/l  
Zuccheri residui: 16.00 g/l  
Estratto secco totale: 32.00 g/l  
Ph: 3.19

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino tenue;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicati profumi di fiori bianchi e frutta fresca. Piacevoli note minerali;
- Sapore: Ottima freschezza e morbidezza.

**ABBINAMENTI** Ottimo come aperitivo, accompagna splendidamente antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce e crostacei, ricette di mare e carni bianche.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 6°-8°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