

# Monopolio

## RECIOTO DI GAMBELLARA D.O.C.G. SPUMANTE DOLCE



**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Recieto di Gambellara D.O.C.G. Spumante Dolce.

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

**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 lungo.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 12.00% vol.  
Acidità totale: 5.80 g/l  
Zuccheri residui: 80.00 g/l  
Estratto secco totale: 31.00 g/l  
Ph: 3.15

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo dorato carico;
- Perlage: fine e persistente;
- Bouquet: delicati profumi di fiori e frutta passita, uvetta passa e miele;
- Sapore: gradevolmente dolce e fresco, chiude con una delicata nota di mandorla amara, tipica del vitigno.

**ABBINAMENTI** Accompagna splendidamente bavaresi alla frutta, dolce con creme a base di burro, crema o latte e dolci della tradizione.

**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 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

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