

I Basalti GAMBELLARA D.O.C.



UVE 100% Garganega

CLASSIFICAZIONE Gambellara D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Garganega coltivate in vigneti collinari con sottosuolo di origine vulcanica nell'area di Gambellara ad altitudini intermedie (100 - 200 m).

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco. L'uva, trasportata in cantina con piccoli carri per evitare lo schiacciamento, viene diraspata e sottoposta a pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata in recipienti di acciaio inox a 16-18°C e affinamento sui lieviti per 3 mesi.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.00% vol.
Acidità totale: 6.20 g/l
Zuccheri residui: 3.90 g/l
Estratto secco totale: 31.00 g/l
Ph: 3.32

**CARATTERISTICHE
ORGANOLETTICHE**

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: fine e caratteristico con note di fiori con petali bianchi e frutta fresca;
- Sapore: secco, con buona sapidità e con delicate note minerali dovute alla natura vulcanica del sottosuolo.

ABBINAMENTI Ottimo come aperitivo e in abbinamento con i primi piatti sapidi, pesce, carni bianche e formaggi di media stagionatura.

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



Cantina di Gambellara

www.cantinagambellara.com



CANTINE VITEVIS S.C.A.

Viale Europa, 151

36075 Montebelluna Maggiore (VI) Italy

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