

I Basalti SOAVE D.O.C.



UVE 100% Garganega

CLASSIFICAZIONE Soave D.O.C.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Garganega coltivate nell'area orientale della Provincia di Verona, in vigneti collinari dal suolo basaltico-calcareo 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 tre mesi.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 12.00% vol.
Acidità totale: 6.00 g/l
Zuccheri residui: 4.00 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 Montecchio Maggiore (VI) Italy

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