

Monopolio RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO D.O.C.G.



UVE 100% Garganega

CLASSIFICAZIONE Recioto di Gambellara Classico D.O.C.G.

PROVENIENZA Vino ottenuto da uve Garganega coltivate in vigneti collinari con sottosuolo di origine vulcanica nell'area di Gambellara ad altitudini elevate (300 - 400 m).

VINIFICAZIONE Le uve vengono raccolte in casse di plastica e, una volta in cantina, lasciate ad appassire fino al mese di Febbraio successivo alla vendemmia. Una volta pressate segue una lunga fermentazione a temperatura controllata in vasche d'acciaio e un lento affinamento in barriques francesi per quasi due anni.

DATI ANALITICI Gradazione alcolica: 13.00% vol.
Acidità totale: 6.20 g/l
Zuccheri residui: 118.00 g/l
Estratto secco totale: 45.00 g/l
Ph: 3.32

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

- Colore: giallo dorato intenso;
- Bouquet: profumi intensi e persistenti di fiori gialli appassiti e frutta tropicale, uva passa, miele;
- Sapore: dolce, persistente, estremamente morbido e strutturato, è tuttavia dotato di una eccellente freschezza che lo rende nel complesso un vino molto equilibrato.

ABBINAMENTI Ottimo come vino da dessert per accompagnare pasticceria secca, crostate di frutta, paste frolle oppure con formaggi erborinati a lunga stagionatura.

TEMPERATURA DI SERVIZIO Servire a 14°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