

GAMBELLARA

Doc





G A M B E L L A R A Doc

- Nome** Gambellara
Classificazione del vino DOC Gambellara
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte 70.000 da 0.750 lt
- Il vigneto**
Nome - Ca' di Fischele ed altri, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - 30 anni
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 80-100 mt slm
Densità di impianto - 4.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Pergola veronese aperta
Carico di gemme - 18 per pianta
Resa per ettaro - 110 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso
- Epoca e conduzione della vendemmia**
Inizio Ottobre circa, a mano in cassoni
Vinificazione
Breve descrizione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati.
Vasche di fermentazione - Acciaio
Temperatura fermentazione - 16° - 18° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di Maturazione - 3 mesi circa in vasche di acciaio
Epoca di imbottigliamento - Fine gennaio
- Dati analitici del prodotto**
Acidità totale- 6 g/l
Ph - 3,15
Estratto secco tot. g/l 22
Grado alcolico, % - 12,10
Zuccheri riduttori, g/l - 5,5
SO2 Totale, mg/l - 75
SO2 Libera, mg/l - 27
- Caratteri organolettici**
Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli
Profumo fruttato, con fini note aromatiche e di fiori bianchi
Sapore equilibrato, asciutto e delicatamente amarognolo
Capacità di invecchiamento
2 anni
- Gastronomia**
Antipasti, primi piatti leggeri e pesce

Con alcuni piatti vicentini...
Pomodori ripieni di pangrattato, spaghetti al sugo di cernia
- Servizio**
Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio