

# 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