

CA' FISCHELE

Gambellara Doc



C
A'

F
I
S
C
H
E
L
L
E

Gambellara
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 30.000 da 0.750 lt

Il vigneto
Nome - Ca di Fischele, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - 40 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
Metà 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 - 4 mesi circa in vasche di acciaio
Epoca di imbottigliamento - Fine Febbraio dell'anno successivo alla vendemmia

Dati analitici del prodotto
Acidità totale- 6,5 g/l
Ph - 3,18
Estratto secco tot. g/l 24
Grado alcolico, % - 12,60
Zuccheri riduttori, g/l - 4,8
SO2 Totale, mg/l - 75
SO2 Libera, mg/l - 27

Caratteri organolettici
Colore giallo paglierino carico
Profumo fruttato, con spiccati sentori di frutta e fiori
Sapore equilibrato, pieno e di buon corpo
Capacità di invecchiamento
3 anni

Gastronomia
Antipasti e primi piatti vari, ottimo con il pesce

Con alcuni piatti vicentini...

Risotto bianco con i piselli, risotto con l'ortica e i bruscardoli, raviolini di lumache, asparago di Bassano

Servizio
Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio