

RIVA DEL MOLINO

Gambellara Doc





R I V A del M O L L I N O Gambellara Doc

Nome Riva del Molino
Classificazione del vino DOC Gambellara
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

Bottiglie prodotte 6.600 da 0.750 lt

Il vigneto

Nome - Riva del Molino, di proprietà dell'Az.Dal Maso
Età delle viti - 36 anni
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 120 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Guyot e Pergola aperta
Carico di gemme - 8 per pianta
Resa per ettaro - 85 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: Cernita dei grappoli migliori con leggera surmaturazione in pianta, diraspigiatura, pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati
Vasche di fermentazione - Botti di rovere Allier da 15 hl. e serbatoi in acciaio
Temperatura fermentazione - 16° - 18° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 15 gg
Periodo di maturazione - 6 mesi circa in botti di rovere da 15 hl. e cemento, affinamento bottiglia di circa 3 mesi
Epoca di imbottigliamento - Fine Maggio dell'anno successivo alla vendemmia

Dati analitici del prodotto

Acidità totale- 6,79 g/l
Ph - 3,19
Estratto secco tot. g/l 26
Grado alcolico, % - 12,70
Zuccheri riduttori, g/l - 4,7
SO2 Totale, mg/l - 75
SO2 Libera, mg/l - 25

Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino carico
Profumo floreale ed in evidenza eleganti note minerali
Sapore equilibrato, pieno e di buon corpo

Capacità di invecchiamento

6-8 anni

Gastronomia

Antipasti e primi piatti vari, ottimo con il pesce gradevole anche con carni bianche

Con alcuni piatti vicentini...

Malfatti di spinaci, Frittata di rane, cipolla al forno con patate pinoli e cannella

Servizio

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

Formati disponibili



0.75 lt 1.5 lt