

CAVAZZA

STORIE DI VIGNA DAL 1928

SELVA

Gambellara Vin Santo Classico DOC



PASSITI

Prodotto unico nel panorama enologico del Veneto, il Vin Santo di Gambellara inizia il suo percorso con la scelta dei migliori grappoli di Garganega, segue l'appassimento con il tradizionale sistema dei "picai", ed infine la torchiatura manuale durante la Settimana Santa. L'affinamento in barrique di rovere di 18 mesi, completa l'opera. Spesso il vino viene paragonato ad un nettare per la sua complessità e calda avvolgenza. Un'esperienza unica. Un vino che sa emozionare.

INFORMAZIONI TECNICHE

ORIGINE	Il nome è un omaggio all'area collinare del nostro territorio, denominata appunto Selva. Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara
TIPOLOGIA DEL TERRENO	Vulcanico, calcareo con sedimenti di tufo e basalto
VITIGNI	Garganega 100%
SISTEMA DI ALLEVAMENTO	Pergoletta Veronese
ALTITUDINE	180-230 mt s.l.m.
ESPOSIZIONE	Sud, sud-ovest
ETÀ MEDIA DELLE VITI	40 anni
EPOCA DELLA VENDEMMIA	Solo nelle annate migliori, a metà settembre l'uva proveniente dalle zone più vocate viene raccolta e selezionata a mano
APPASSIMENTO	Secondo l'antica tradizione, l'uva viene messa in appassimento col sistema dei "picai". I grappoli vengono attorcigliati con uno spago e "appiccati" (in dialetto "picà") al soffitto: da qui il nome di questo sistema di appassimento
VINIFICAZIONE	La torchiatura, manuale, avviene tradizionalmente durante la Settimana Santa di Pasqua. Da qui il nome "Vin Santo"
EVOLUZIONE E AFFINAMENTO	Il mosto viene messo a fermentare per un anno e quindi a maturare per ulteriori 3 anni in piccole botti di rovere da 228 l. Il processo fermentativo è opera di lieviti autoctoni, noti come " <i>Zygosaccharomyces gambellarensi</i> ". Imbottigliamento non prima di 4 anni e successivo affinamento in bottiglia

CARATTERISTICHE ANALITICHE

ALCOOL SVOLTO	14% Vol.
RESIDUO ZUCCHERINO	310 g/l
ACIDITÀ TOTALE	6,0 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore ambrato, al naso si offre ampio e concentrato, con note di confettura di fichi e frutta secca tostata. In bocca è intenso, cremoso, armonico e di lunghissima persistenza

TEMPERATURA DI SERVIZIO	12-14° C
ABBINAMENTI GASTRONOMICI	Ottimo con la pasticceria secca, si esprime benissimo anche da solo, come vino da meditazione
BOTTIGLIA	€ 375 ml



PREMI

Wine Spectator 88/100