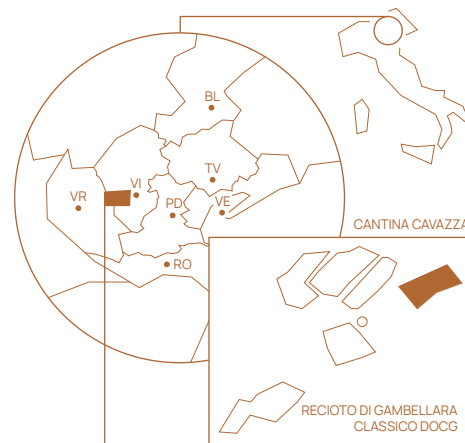


# Recioto di Gambellara DOCG

Vino  
Spumante



*I migliori grappoli di Garganega raccolti nei vigneti storici dell'azienda vengono fatti appassire in cassetine, Materia prima per questo spumante dolce che coniuga tradizione e innovazione.*



	<b>VISTA</b> Giallo dorato, con riflessi ambrati.	<b>OLFATTO</b> Albicocca e caramello.	<b>GUSTO</b> Buona struttura e morbidezza, con aromi di frutta esotica e vaniglia.	 Fresco acido Maturato Sepido Astringente Morbido Amaro Dolce Struttura Consistenza Persistenza
--	--	--	---	---

INFORMAZIONI TECNICHE	<b>ORIGINE</b> Le uve provengono dalla zona classica del Gambellara.	<b>EPOCA DELLA VENDEMMIA</b> Metà settembre, con raccolta a mano e selezione delle migliori uve dai nostri vigneti.
	<b>TIPOLOGIA DEL TERRENO</b> Vulcanico, calcareo	<b>APPASSIMENTO</b> I grappoli di Garganega, si ripongono in piccole cassette all'interno di appositi locali chiamati "fruttai", la cui caratteristica essenziale è di essere asciutti e ben aerati, per circa 3 mesi.
	<b>VITIGNI</b> Garganega 100%	<b>PRESA DI SPUMA</b> A seguito della prima fermentazione, si procede con il travaso in autoclave per la presa di spuma con metodo Charmat, affinamento sui lieviti per 2 mesi.
	<b>SISTEMA DI ALLEVAMENTO</b> Pergola veronese	
	<b>ALTITUDINE</b> 120-220 mt s.l.m.	
	<b>ESPOSIZIONE</b> Sud, sud-ovest	
	<b>ETÀ MEDIA DELLE VITI</b> 30 anni	

CARATTERISTICHE ANALITICHE	<b>ALCOOL SVOLTO</b> 12% Vol.
	<b>RESIDUO ZUCCHERINO</b> 90 g/l
	<b>ACIDITÀ TOTALE</b> 5,8 g/l

ESAME ORGANOLETTICO	Colore giallo dorato intenso, con riflessi ambrati. Al naso presenta aromi di mandorla, confettura di albicocche e frutta esotica. Al palato prevale la sensazione di dolcezza, con note di vaniglia e frutta candita.
	<b>TEMPERATURA DI SERVIZIO</b> 8-10 °C
	<b>ABBINAMENTI GASTRONOMICI</b> Tradizionalmente si combina alla perfezione con dolci lievitati, oltre che Biscotteria in genere, formaggi stagionati o erborinati.
	<b>BOTTIGLIA</b> e 750 ml

