

EL GIAN 2017
Gambellara DOC Classico
Biologico



VIGNATO

Denominazione: Gambellara DOC Classico

Zona di Produzione: Gambellara (VI)

Sottozona: Monti di mezzo e Faldeo

Uve: Garganega 100%

Vendemmia: raccolta a mano a Ottobre in casse e versata intera in pressa

Vigneto: le uve provengono dal vigneto in località Brovia e Monti di Mezzo, età media vigne 25 anni, altitudine 200 m, terreno di origine vulcanica

Sistema di allevamento: pergola vicentina e guyot

Vinificazione: l'uva viene pressata intera e sofficemente. E' fermentata senza l'aggiunta di nessun additivo chimico.

Affinamento: matura sui propri lieviti in contenitori di acciaio per 5 mesi fino all'imbottigliamento

Colore: giallo paglierino brillante

Profilo sensoriale: delicato e fine, sentori di glicine e fiori d'acacia. Fresco e terroso con leggere sensazioni di frutta. In bocca presenta note minerali e di pietra focaia, fresco e sapido. Di buona struttura, equilibrato. Finale leggermente amarognolo tipico del vitigno.

Abbinamenti: ideale a tutto pasto. Spicca con il pesce (baccalà alla vicentina) e carni bianche

Temperatura di servizio: 10-12°C



Vini di Natura

DATI TECNICI

Alcol: 11,90 %

Acidità totale: 6,6 g/l

Residuo zuccherino: 0,6 g/l

Solforosa totale: 32 mg/l

Solforosa libera: 11 mg/l