

Col Moenia 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: selezione in vigna delle migliori uve a metà/fine ottobre. Trasportate in cantina in casse e versate intera in pressa

Vigneto: le uve provengono dal vigneto in località Brovia e Monti di Mezzo, età media vigne 40 anni, altitudine media 250 m, terreno di origine vulcanica

Sistema di allevamento: pergola vicentina e guyot

Vinificazione: l'uva viene pressata intera e soffocemente. Fermenta con lieviti di cantina e senza aggiunta di solforosa o altro additivo chimico

Affinamento: matura sulle proprie fecce in contenitori di acciaio per 7 mesi fino all'imbottigliamento

Colore: giallo paglierino intenso

Profilo sensoriale: bouquet complesso e avvolgente, sentori di glicine, albicocca ed erbe aromatiche, sensazioni di frutta matura. In bocca presenta bella struttura, è minerale, fresco, complesso e grasso. Finale leggermente amarognolo tipico del vitigno

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

Temperatura di servizio di 5-7°C



Vini di Natura

DATI TECNICI

Alcol: 12,60 %

Acidità totale: 5,8 g/l

Residuo zuccherino: 1,3 g/l

Solforosa totale: 12 mg/l

Solforosa libera: 3 mg/l