

Cul d'Oro 2011  
Recioto di Gambellara  
DOCG Classico



VIGNATO

**Denominazione:** Recioto di Gambellara DOCG  
Classico

**Zona di Produzione:** Gambellara (VI)

**Sottozona:** Faldeo

**Uve:** Garganega 100%

**Vendemmia:** metà settembre, raccolta a mano  
delle uve

**Vigneto:** le uve provengono dal vigneto in località  
Cul D'Oro, età media vigne 25 anni, altitudine  
media 200 m, terreno di origine vulcanica

**Sistema di allevamento:** pergola vicentina e  
guyot

**Vinificazione:** appassimento fino in  
febbraio/marzo in "picai", vinificato in acciaio con  
lieviti di cantina e senza aggiunta di solforosa

**Affinamento:** matura sulle proprie fecce in  
barrique non nuove per 12 mesi

**Colore:** giallo dorato di brillante luminosità

**Profilo sensoriale:** ampio bouquet di frutta  
matura, mandorla dolce, albicocca e nel finale un  
po' di cacao. In bocca è dolce, ma al tempo stesso  
elegante, intenso e persistente al palato, fresco e  
minerale. Note di albicocca essiccata, amaretto e  
cacao con leggero retrogusto di mandorla

**Abbinamenti:** eccellente vino da dessert nonché  
classico vino da meditazione e conversazione.

Ottimo con i pasticcini secchi con pasta di  
mandorle. Trova, inoltre, felici abbinamenti con il  
foie gras e formaggi stagionati.

**Temperatura di servizio:** 12-14°C



*Vini di Natura*



**DATI TECNICI**

**Alcol:** 15,60 %

**Acidità totale:** 6,3 g/l

**Residuo zuccherino:** 154 g/l

**Solforosa totale:** 30 mg/l

**Solforosa libera:** 6 mg/l

Azienda Agricola Vignato Davide | via Capo di Sopra | 36053

Gambellara (VI) - [www.davidevignato.it](http://www.davidevignato.it) - [info@davidevignato.it](mailto:info@davidevignato.it)