

EL GIAN 2018  
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:** 12,10 %

**Acidità totale:** 6,2 g/l

**Residuo zuccherino:** 0,7 g/l

**Solforosa totale:** 35 mg/l

**Solforosa libera:** 13 mg/l