

Cul d'Oro
Garganega Passito IGT
Veneto - Biologico



VIGNATO

Denominazione: Garganega Passito IGT Veneto

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: 14.10 %

Acidità totale: 6,3 g/l

Residuo zuccherino: 124 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 - info@davidevignato.it