

GAMBELLARA

DOC LAVICA





G A M B E L L A R A

Doc
Lavica



Nome Gambellara DOC Lavica
Classificazione del vino DOC Gambellara
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

Bottiglie prodotte 55.000 da 0.750 lt



Il vigneto

Nome - Ca' di Fischele ed altri, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - 34 anni
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 80-100 mt slm
Densità di impianto - 4.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Pergola veronese aperta
Carico di gemme - 18 per pianta
Resa per ettaro - 110 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso



Epoca e conduzione della vendemmia

Inizio Ottobre circa, a mano in cassoni

Vinificazione

Breve descrizione: Diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati.

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 16° - 18° C

Durata della macerazione -

Durata della fermentazione - 15 gg

Periodo di Maturazione - 3 mesi circa in vasche di acciaio

Epoca di imbottigliamento - Fine gennaio



Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli

Profumo fruttato, con fini note aromatiche e di fiori bianchi

Sapore equilibrato, asciutto e delicatamente amarognolo

Capacità di invecchiamento

2 anni



Gastronomia

Antipasti, primi piatti leggeri e pesce

Con alcuni piatti vicentini...

Pomodori ripieni di pangrattato, spaghetti al sugo di cernia



Servizio

Temperatura -10° -12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio



Formati disponibili



0.75 lt