

RECIOTO di GAMBELLARA DOCG Spumante Dolce




DAL MASO

www.dalmasovini.com



RECIO TOTO

Spumante
di
Gambellara
Docg

**Nome**

Recioto di Gambellara Docg

Classificazione del vino

Recioto di Gambellara Docg Spumante Dolce

Varietà/Uvaggio

Garganega 100%

Comune di Produzione

Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara

Bottiglie prodotte

8.000 da 0.750 lt

**Il vigneto**

Nome - Brusasegala e Busa, di proprietà dell'Az. Dal Maso

Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità

Esposizione - 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 - 120 quintali

Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

**Epoca e conduzione della vendemmia**

Fine Settembre circa, a mano in cassette

Vinificazione

Breve descrizione: Appassimento delle uve, pressatura soffice nel mese di dicembre, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati; Presa di spuma con metodo Charmat, con affinamento sui lieviti per 4 mesi

Vasche di fermentazione - Acciaio

Temperatura fermentazione - 10° - 12° C

Durata della macerazione -

Durata della fermentazione - 30 gg

Periodo di Maturazione - 6 mesi in autoclave

Epoca di imbottigliamento - Fine giugno dell'anno successivo alla vendemmia

Caratteri organolettici

Colore giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente

Profumo intenso di frutta matura

Sapore leggermente dolce con una piacevole nota di frutta passita

Capacità di invecchiamento

3-4 anni

Gastronomia

Tipico spumante da dessert, ottimo anche come aperitivo, o in abbinamento a pandoro e panettone

Con alcuni piatti vicentini...

Semifreddo di ananas, crostoli di carnevale, colomba pasquale

Servizio

Temperatura - 8°-10°C.; stappare al momento del servizio

Formati disponibili

0.75 lt