

VIN SANTO

Gambellara Classico Doc





V I N S A N T O

Gambellara
Classico
Doc

-  **Nome** Vin Santo
- Classificazione del vino** Gambellara Classico Doc
- Varietà/Uvaggio** Garganega 100%
- Comune di Produzione** Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
- Bottiglie prodotte** 200 (0.375 lt)
-  **Il vigneto**
 - Nome* - vigneto Ca' Fischele e Riva del Molino
 - Terreno* - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
 - Esposizione* - sud/est
 - Altimetria* - Collina, 100 mt slm
 - Densità di impianto* - 5.000 vines/ hectare
 - Sistema di allevamento* - pergola vicentina e Guyot
 - Carico di gemme* - 8 per pianta
 - Resa per ettaro* - 80/100 quintals
 - Coltivazione* - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso
- Epoca e conduzione della vendemmia**
Fine settembre, a mano in cassette disponendo l'uva su di un solo strato
-  **Vinificazione**
 - Breve descrizione:* appassimento delle uve di circa 6 mesi in fruttaiolo, successiva pressatura delle uve e travaso del mosto in caratelli da 100 litri con inoculo del lievito madre. Lenta fermentazione e riposo in Vinsantaia per almeno 10 anni.
 - Vasche di fermentazione* - Caratelli di Rovere
 - Temperatura di fermentazione* - naturale in base alle stagioni
 - Durata della fermentazione* - 2/3 anni (molto lenta)
 - Periodo di maturazione* - 10/13 anni in caratelli sigillati e non colmati
 - Epoca di imbottigliamento* - varia in base alle diverse annate
-  **Dati analitici del prodotto**
 - Acidità totale* - 12,12 g/l
 - Ph* - 3,67
 - Estratto secco tot.* g/l 493
 - Alcol %* - 12,45
 - Zuccheri g/l* - 415
-  **Descrizione**

Colore ambra scura. Profumo di cioccolato fondente, fichi e prugne secche, piccola frutta nera candita con uno sfondo balsamico e leggermente affumicato. Gusto denso e ricco, dolcissimo e vellutato, con spiccati sentori di macchia mediterranea.
- Capacità di invecchiamento**
40-50 years
-  **Gastronomia**

Tipico vino da meditazione con del buon cioccolato.
Da provare anche con biscotteria secca e formaggi stravecchi.
-  **Temperatura di servizio**
Temperatura -10°-12°C.;
-  **Formati disponibili**



0,375 lt