



“CORTE DEI MEI” GAMBELLARA CLASSICO DOC

Le uve di tipologia Garganega, questo stupendo vitigno autoctono del territorio di Gambellara, coltivate nelle nostre uniche colline di origine vulcanica danno origine al nostro Gambellara Classico D.O.C. “Corte dei Mei”. Il percorso parte già dal vigneto con un’attenta lavorazione della vigna, cercando la poca produzione e la grande Qualità. La raccolta fatta a mano a metà di ottobre, nel giusto periodo di maturazione, la spremitura soffice e la fermentazione lenta a temperatura controllata con lieviti indigeni in vasche d’acciaio generano questo elegante vino bianco. Vino bianco dal colore giallo dorato, con profumo intenso e deciso, al palato asciutto ed equilibrato con sentori di frutta matura ed esotica, con retrogusto lievemente amarognolo di mandorla caratteristica tipica di questo prodotto. Si abbina con antipasti, minestre, pesce e carni bianche. Ideale con il tradizionale “Cavretto di Gambellara” ed al famoso “Baccalà alla Vicentina”. Un vino bianco secco per intenditori.



UVAGGIO 100% Garganega

ZONA PRODUZIONE alta collina Gambellara

METODO COLTIVAZIONE pergola

PERIODO VENDEMMIA metà ottobre

VINIFICAZIONE fermentazione a temperatura controllata e riposo “sur lie” per 4 mesi

GRADAZIONE 12.5%vol

CAPACITÀ BOTTIGLIE 0,750 lt

CONFEZIONI 6 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7° - 9° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Di un bel colore giallo paglierino intenso. Al naso si esprime con toni fruttati di pesca gialla e mela golden. In bocca appare caldo ed avvolgente, riconoscibile il frutto maturo al cui finale si accompagna una buona persistenza.