



“MONTE DI MEZZO” GAMBELLARA VIN SANTO CLASSICO DOC

Per questo vino, ottenuto da uve Garganega, il primo passo importante è la raccolta e la selezione delle migliori uve, che vengono messe a riposare fino a marzo, in fruttiera, utilizzando l'antica tecnica vicentina, ma soprattutto gambellarese, dei Picai. Questa consiste nel creare con dello spago una “corda” di grappoli, che vengono “impiccati” uno sull'altro e appesi sotto i travi ad aspettare che il tempo ne esalti le loro migliori qualità. Dalla pigiatura con pressa soffice, si ottiene un concentratissimo nettare, che prima di finire in bottiglia, viene lasciato fermentare con i lieviti indigeni e riposare per 30 mesi in botti di rovere di secondo utilizzo. Questa scelta è dovuta alla nostra volontà di non avere un vino troppo carico di gusti del rovere, ma di lasciare in prevalenza il gusto vero del terroir. Il caratteristico colore giallo oro e l'intenso aroma di frutta matura e mandorle tostate sono armonizzati dall'affinamento in barrique di rovere. Assaporato nei momenti di relax è considerato, dall'esperienza popolare, un ottimo toccasana per corpo e mente. Si serve a fine pasto con pasticceria secca, formaggi, o da solo per meditazione.



UVAGGIO 100% Garganega

ZONA PRODUZIONE alta collina Gambellara

METODO COLTIVAZIONE pergola

PERIODO VENDEMMIA metà settembre per appassimento
6 mesi

VINIFICAZIONE fermentazione e riposo in barrique
per 30 mesi

GRADAZIONE 13%vol

CAPACITÀ BOTTIGLIE 0,500 lt

CONFEZIONI astuccio singolo

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° – 12° C

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Color giallo ambrato, luminoso. All'olfatto è intenso, con bouquet di note di fieno secco, rose appassite e mimose, poi vira su pesca sciropata, nocciola tostata, miele di castagno. È intenso, avvolgente, perfettamente in equilibrio nonostante la generosa dolcezza, dona anzi sensazioni fresche e sferzate minerali, mai stucchevole. Chiusura persistente su fini note vanigliate e ammandorlate. Bell'esempio dell'unico Vin Santo Veneto.