



“1948” GAMBELLARA DOC

“La nostra storia inizia qui”, proprio nel 1948 il nonno Emilio acquisto la casa, il cortile e i terreni dove oggi sorge la nostra azienda.

Questo vino vuole essere un omaggio alla nostra fondazione, un ritorno alle origini ma con una sguardo rivolto al futuro, come una famiglia.

L’uva Garganega viene vendemmiata intorno alla metà di ottobre, vinificata con fermentazione spontanea in tonneau di legno di rovere. Successivamente l’affinamento avviene per nove mesi sempre negli stessi tonneau, rendendo il prodotto intenso, caldo ed avvolgente.



UVAGGIO 100% Garganega

ZONA PRODUZIONE alta collina di Gambellara

METODO COLTIVAZIONE pergola

PERIODO VENDEMMIA metà ottobre

VINIFICAZIONE fermentazione spontanea
in tonneau e affinamento
in tonneau per nove mesi

GRADAZIONE 13%vol

CAPACITÀ BOTTIGLIE 0,750 lt

CONFEZIONI 6 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 9° C