



“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.



Espressione autentica

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.