



## “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 un sguardo rivolto al futuro, come una famiglia.

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



### Le nostre radici

UVAGGIO	100% Garganega
ZONA PRODUZIONE	alta collina di Gambellara
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	metà ottobre
VINIFICAZIONE	fermentazione spontanea in tonneaux e affinamento in tonneaux per nove mesi
GRADAZIONE	13%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	9° C