



“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 fruttai, 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.



L'oro di Gambellara

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 sciroppata, 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.