

Gambellara DOC – Villa Rocca



Regione. Vicenza, Veneto.



Uve. Garganega 100% da vigneti collinari di origine vulcanica nella zona di Gambellara.



Vinificazione. Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice, breve macerazione in pressa e fermentazione in bianco a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino lucente con riflessi verdognoli. Ampio bouquet delicato, di frutta gialla matura, accompagnato da fini note floreali. Sapore asciutto, armonico, sapido, minerale e di bella struttura.



Analisi. Alcol 12% Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, piatti di pesce. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" da 750 ml (in cartone da 6 bt); 1 L (in cartone da 6 bt).

