

Gambellara DOC Classico



Regione. Vicenza, Veneto.



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



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



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato, fruttato e floreale. Sapore asciutto e armonico.



Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 5,5 g/l.



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



Bottiglia. "Sophia" 750 ml (in cartone da 6 bt).

