



VIN SANTO GAMBELLARA VINSANTO

Denominazione Origine Controllata

È il vino dei nostri nonni. Prodotto secondo l'antica tradizione. Solo in particolari annate. In piccolissima quantità. Il che lo rende unico, prezioso e inimitabile.

VITIGNI:

GARGANEGA 100% prodotta nei vigneti di proprietà e in conduzione.

VIGNETO:

Allevamento a pergola aperta. Terreno di origine vulcanica (basalto lavico). In pedecollina a 150 m. s.l.m. Età delle viti 20-30 anni. Produzione di circa 60 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

I grappoli, con attenta selezione per stato di maturità e sanità, vengono vendemmiati a mano a fine settembre. Dopo di che, nell'assoluto rispetto della tradizione, vengono posti ad appassire fino alla fine di gennaio in appositi locali asciutti e ben areati sui caratteristici "PICAI". Processo che serve ad innalzare il tenore zuccherino delle uve. Quindi pigiati e, dopo una lunga e lenta fermentazione (36 mesi) in piccoli recipienti, si procede all'imbottigliamento. Affinamento in bottiglia per 6 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo ambrato.

Profumo: Molto intenso, offre numerose sfumature di frutta secca, miele, spezie orientali. Sapore: Dolce, armonico, vellutato.

Grado alcolico: 13%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Per la sua complessità è un ottimo vino "da meditazione" da degustare solo. Ciò non toglie che si esalti con l'abbinamento a formaggi erborinati, o di lunga stagionatura, nonché dolci e biscotteria a pasta secca alle mandorle, alcuni tipi di cioccolato.

Temperatura di servizio: 12-14°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 500 ml.