



CÀ MASON

GAMBELLARA CLASSICO

Denominazione Origine Controllata

Da un vitigno autoctono sulle colline di Gambellara nasce un vino "classicissimo" apprezzato per la freschezza ed il carattere.

VITIGNI:

GARGANEGA 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

VIGNETO:

Allevamento a pergola aperta. Terreno di origine vulcanica (basalto lavico). In pedecollina a 150 m. s.l.m. Età delle viti 15-20 anni. Produzione di circa 120 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Vendemmia manuale a fine settembre - inizio ottobre. Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto refrigerato è posto a fermentare per 20-25 gg. a temperatura controllata di 18°C. Maturazione sui propri lieviti in tini di acciaio per 6 mesi, assemblaggio e imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino chiaro e brillante.
Profumo: Fresco e fruttato offre sentori di fiori, frutta estiva e mandorla.
Sapore: Asciutto con retrogusto gradevole e pulito in cui si colgono note di frutta estiva e di mandorla. Grado alcolico: 12,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Ottimo come aperitivo, grazie alla sua versatilità, è piacevole come vino da tutto pasto escluse le carni rosse. Ideale con il pesce e gli antipasti di mare, è perfetto con il baccalà alla vicentina.
Temperatura di servizio: 10-12°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml.

