



MONTE GUGLIA

RECIOTO DI GAMBELLARA

Denominazione Origine Controllata Garantita
SPUMANTE DOLCE

**È il vino dolce tradizionale di Gambellara servito
in tutte le occasioni conviviali e di festa.
Il nome è un omaggio alle colline
dove vengono prodotte le uve.**

VITIGNI:

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

VIGNETO:

Allevamento a pergola aperta e guyot. Terreno di origine vulcanica (basalto lavico). In pedecollina a 150 m. s.l.m. Età delle viti 20-30 anni. Produzione di circa 100 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

I grappoli, con attenta selezione per stato di maturità e sanità, vengono vendemmiati a mano a metà settembre e posti in cassette in un solo strato. Quindi sistemati in appositi locali asciutti e ben areati detti "fruttai" per l'appassimento. Processo che serve ad innalzare il tenore zuccherino delle uve. L'appassimento dura tre mesi circa, trascorsi i quali si procede alla pigiatura e alla fermentazione, che avviene a temperatura controllata a 18°C. La fermentazione lenta favorisce l'affermazione di aromi freschi e fruttati che si sposano felicemente con gli altri aromi sviluppatisi durante l'appassimento creando un insieme di rara eleganza.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino dorato.

Perlage: Spuma delicata con un perlage fine e persistente.

Profumo: Si percepiscono note fruttate e fresche, aromi più sottili e delicati propri delle uve. Sapore: Delicatamente dolce, con giusta fragranza, rotondo, fruttato, e leggero sentore di uva passa. Grado alcolico: 12,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

È uno tra i più classici vini da dessert e da fuori pasto. Si sposa deliziosamente con tutti i dolci, in particolare con quelli da forno, il gelato, nonché la frutta. Temperatura di servizio: 8-10°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml.

