

“PRIME BRUME” RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO DOCG



RECIOTO DI GAMBELLARA

Denominazione di Origine Controllata

PRIME BRUME

VITIGNI

Garganega 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Colline di Gambellara.

VIGNETI

Pergola aperta di media collina con esposizione a Sud, vigneti magri di almeno 20 anni, non irrigati, a bassa produzione.

VINIFICAZIONE

L'uva raccolta in cassette, viene messa ad appassire in apposito locale ben ventilato. La pigiatura, effettuata dopo Natale, è preceduta da un'accurata cernita delle uve effettuata da esperti cantinieri. Il mosto che si ottiene, dolce e profumato come un nettare, è posto a fermentare in piccoli recipienti in luogo freddo, nei mesi di febbraio e marzo.

GRADAZIONE ALCOLICA

12% vol., complessivi 18% vol.

INVECCHIAMENTO

Quattro anni.

COLORE

Giallo dorato.

ODORE

Intenso profumo di fiori, accompagnato da sentori di vaniglia, uva passa, miele.

SAPORE

Dolce, armonico, vellutato, morbido, con piacevole retrogusti amarognolo.

ABBINAMENTI

È un tipico vino da meditazione, da servire a fine pasto. Temperatura 15°C.

