

"TOGO" GAMBELLARA DOC CLASSICO



GAMBELLARA CLASSICO

Denominazione di Origine Controllata

TOGO

VITIGNI

Garganega 100%.

ZONA DI PRODUZIONE

Zona classica dei colli di Gambellara a terreno tufaceo.

VIGNETI

Pergola aperta di media collina con esposizione a Sud, selezione di vocati vigneti con età delle viti da 25 a 30 anni; coltivazione della vite in produzione integrata (diminuzione del tipo e numero di trattamenti alla vite), a maggior garanzia della salute del consumatore.

VINIFICAZIONE

Trasporto dell'uva in piccoli carri ("barche") per evitare lo schiacciamento dell'uva, macerazione delle bucce per una notte, fermentazione in botte di legno da 25 hl.

GRADAZIONE ALCOLICA

13,5 vol.

COLORE

Giallo paglierino carico con tenui sfumature verdognole.

ODORE

Fragrante, armonico, di frutta matura, liquirizia e fiori.

SAPORE

Morbido, vellutato, armonico, grande struttura ed equilibrio.

ABBINAMENTI

Consigliato con antipasti di mare, minestre in brodo, uova, crostacei, frutti di mare, carni bianche. Va servito a 10 - 12°C.