

VIR GILIO VIGNA TO



Vin Santo

Gambellara Vin Santo DOC

SCHEDA TECNICA

Classificazione:

Denominazione di Origine Controllata

Tipologia:

Gambellara Vin Santo

Vitigno:

Garganega

Altimetria del vigneto:

200 m slm

Tipologia del terreno:

basaltico

Sistema di allevamento:

pergoletta

Densità di impianto:

3500 c/Ha

Resa per ettaro:

70 q/Ha

Epoca di vendemmia:

fine settembre, uva selezionata e messa ad appassire attraverso il tradizionale metodo della zona di Gambellara detto "PICAI"

Vinificazione:

in bianco in acciaio

Gradazione alcolica:

13% vol

Analisi organolettica:

sentori di frutta disidratata come albicocche, fichi, datteri, fiori di camomilla e speziato dolce. In bocca è avvolgente, ricco di sensazioni con la giusta freschezza e morbidezza, di buon corpo e notevole persistenza

Abbinamento:

dolci come il panforte di Siena

Temperatura di servizio:

12/14°C



AZIENDA AGRICOLA VIRGILIO VIGNATO

Via Guizza 8 Gambellara (Vicenza) Italy T +39 0444 444 262

www.virgiliovignato.com