



SANTA MARIE

GAMBELLARA CLASSICO DOC



Tipo di vino
bianco superiore

Collocazione del terreno
località Montecrocetta, vigneto Santa Marie

Età del vigneto
oltre 30 anni

Tipo di terreno e giacitura
tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica

Uvaggio
100% garganega

Vendemmia
manuale con scelta di grappoli maturi e sani

Grado alcolico
12,50%

Acidità
5,2 grammi/litro

Affinamento
in bottiglia 3 mesi

Durata del vino
da 3 a 5 anni se conservato secondo le buone norme

Tipo di bottiglia
Bordolese conica bianca

Imballo
cartoni da 12 bottiglie

Colore
paglierino con riflessi dorati chiari

Profumo
intenso con fini note floreali e fruttate di mandorla in particolare

Sapore
asciutto e di buon corpo, equilibrato ed elegante

Accompagnamento
aperitivo. Pesce saporito e/o leggermente affumicato