



AZIENDA AGRICOLA
MONTECROCETTA

SANTA MARIE

TIPO DI VINO

Gambellara
Classico doc



GIACITURA E TIPO DI TERRENO

Tufi basaltici terrosi collinari di origine vulcanica



VARIETA' DI UVA

Garganega in purezza uva autoctona

COLLOCAZIONE

DEL VIGNETO

Montecrocetta
Vigneto Santa e Marie
Gambellara
Provincia Vicenza
Regione Veneto



VINIFICAZIONE

Vendemmia selezionata, diraspatura e pressatura soffice con controllo della temperatura con l'acqua del pozzo. Affinamento fino alla primavera e successivo imbottigliamento.



ALCOOL

12,5 % Vol



ZUCCHERI RESIDUI

5 gr/lit



ACIDITA'

5,7 gr/lit



CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE



COLORE

Giallo paglierino
intenso con riflessi
verdognoli



ABBINAMENTI

ideale a tutto pasto.
Spicca con il pesce,
ottimo con il baccalà
alla vicentina e carni
bianche



PROFUMO

Bouquet complesso
e avvolgente,
sentori di glicine,
albicocca ed erbe
aromatiche,
sensazioni di frutta
matura



TEMPERATURA DI SERVIZIO

8° - 10° C



TEMPERATURA DI CONSERVAZIONE

Tra i 15° e i 20° C lontano da fonti di
calore dirette e dal sole



SAPORE

In bocca presenta
una bella struttura,
è minerale, fresco,
complesso e grasso.
Finale leggermente
amarognolo tipico
del vitigno



FORMATI DISPONIBILI

0,75 lit
Scatole da 12 bottiglie