



Nostra Historia

Vin Santo di Gambellara Doc

Fermentazione spontanea, senza solfiti aggiunti, non filtrato...un ritorno alle origini della nostra storia!

Zona di produzione: Tenuta Rivalonga, Selva di Montebello

Vitigno: Garganega 100%

Vendemmia: L'uva viene selezionata nel vigneto e raccolta a mano in cassetta a metà settembre. Messa su picai, l'antico sistema di appassimento della nostra terra, l'uva viene lasciata ad appassire fino a marzo in locali ben ventilati.

Vinificazione: La pigiatura manuale avviene con un vecchio torchio e il mosto viene posto in piccoli caratelli di legno. La fermentazione è indigena, ovvero avviene senza l'aggiunta di lieviti selezionati. I caratelli vengono quindi "dimenticati" e il vino riposa e matura secondo l'antica tradizione del vin santo di Gambellara.

Quando il vino viene reputato pronto, viene messo in bottiglia in una fase di lavorazione che viene svolta interamente a mano. Non filtrato e senza l'aggiunta di solfiti.

Resa massima: 80 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino dolce dal colore ambrato con profumo intenso, in continua evoluzione ed estremamente avvolgente: Albicocca essiccata, uvetta, canditi, nocciola, noce, caramello, vaniglia, miele, liquirizia ... Vino potente, di grande struttura, estremamente equilibrato ed elegante. Semplicemente infinito.

Grado Alcol: 15%vol.

Età: Vino senza età

Temperatura di servizio: 12°C

Abbinamento: Tradizionale in abbinamento a dolci secchi come i cantucci e interessante anche con alcuni tipi di cioccolato. Vino da meditazione che può essere degustato anche da solo a fine pasto.

Formato bottiglie: 0,375 lt