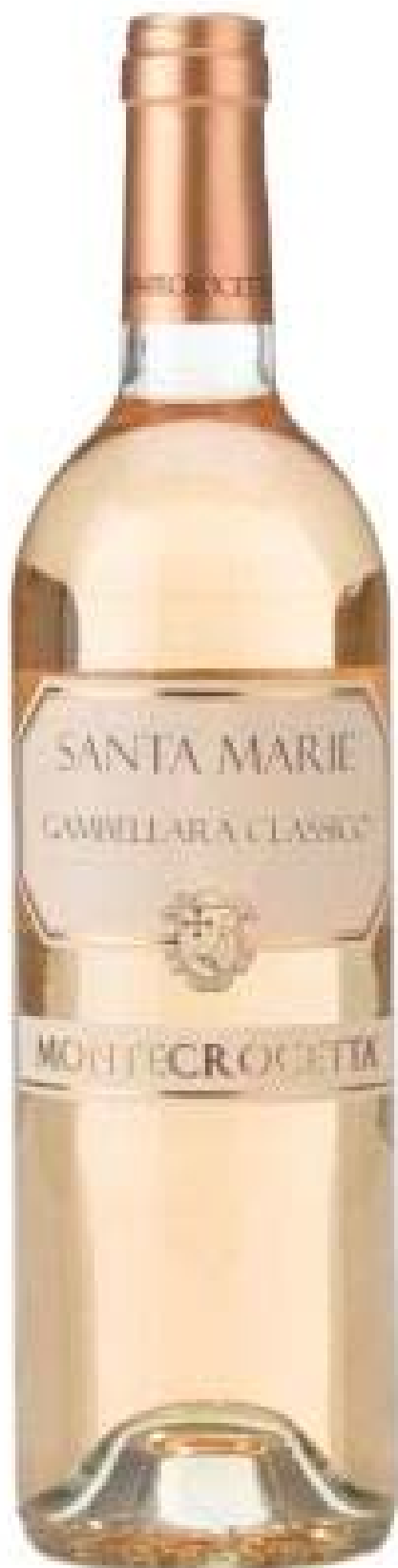




SANTA MARIE

GAMBELLARA CLASSICO DOC

**Tipo di vino**

bianco superiore

Collocazione del terreno

località Montecrosetta, 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

13%

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 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 sapорito e/o leggermente affumicato