

# *“PRIME BRUME” RECIOTO DI GAMBELLARA CLASSICO DOCG*



## **RECIOTO DI GAMBELLARA**

**Denominazione di Origine Controllata**

## **PRIME BRUME**

### **VITIGNI**

Garganega 100%.

### **ZONA DI PRODUZIONE**

Colline di Gambellara.

### **VIGNETI**

Pergola aperta di media collina con esposizione a Sud, vigneti magri di almeno 20 anni, non irrigati, a bassa produzione.

### **VINIFICAZIONE**

L'uva raccolta in cassette, viene messa ad appassire in apposito locale ben ventilato. La pigiatura, effettuata dopo Natale, è preceduta da un'accurata cernita delle uve effettuata da esperti cantinieri. Il mosto che si ottiene, dolce e profumato come un nettare, è posto a fermentare in piccoli recipienti in luogo freddo, nei mesi di febbraio e marzo.

### **GRADAZIONE ALCOLICA**

12% vol., complessivi 18% vol.

### **INVECCHIAMENTO**

Quattro anni.

### **COLORE**

Giallo dorato.

### **ODORE**

Intenso profumo di fiori, accompagnato da sentori di vaniglia, uva passa, miele.

### **SAPORE**

Dolce, armonico, vellutato, morbido, con piacevole retrogusti amarognolo.

### **ABBINAMENTI**

È un tipico vino da meditazione, da servire a fine pasto. Temperatura 15°C.

