

*Picaio*  
VIN SANTO DI GAMBELLARA  
CLASSICO D.O.C



**ANNATA** 2009

**UVE** 100% Garganega

**CLASSIFICAZIONE** Vin Santo di Gambellara Classico D.O.C.

**PROVENIENZA** Vino ottenuto da uve Garganega coltivate in vigneti collinari con sottosuolo di origine vulcanico nell'area di Gambellara ad altitudini elevate (300 - 400 m).

**VINIFICAZIONE** Le uve vengono raccolte a mano e lasciate ad appassire con il tradizionale metodo dei "Picaì" sino al mese di Febbraio successivo alla vendemmia. Una volta pressate il mosto che ne deriva viene lasciato a fermentare in piccole botti di legno senza controllo di temperatura. Ne segue una fermentazione lenta terminata la quale, il vino rimane ad affinare per oltre due anni nei medesimi contenitori di legno.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 13.00% vol.  
Acidità totale: 6.20 g/l  
Zuccheri residui: 118.00 g/l  
Estratto secco totale: 5.00 g/l  
Ph: 3.32

**CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE**

- Colore: ambra intenso;
- Bouquet: Profumi intensi e persistenti di fiori gialli appassiti, e frutta tropicale, intense note minerali ed eteree;
- Sapore: Dolce, persistente estremamente morbido e strutturato, è tuttavia dotato di una eccellente freschezza che lo rende nel complesso un vino molto equilibrato.

**ABBINAMENTI** Questo vino dà il meglio di sé come vino da meditazione.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO** Servire a 14°C.



*Cantina di Gambellara*

[www.cantinagambellara.com](http://www.cantinagambellara.com)



**CANTINE VITEVIS S.C.A.**

Viale Europa, 151

36075 Montecchio Maggiore (VI) Italy

Tel. +39 0444 491360 – Fax +39 0444 491661