



VIRGILIO VIGNATO

**“Gambellara Recioto Spumante**

**Metodo Classico DOCG”**

SCHEDA TECNICA

TECHNICAL FILE

**Classificazione:** Denominazione di Origine Controllata e Garantita

**Classification:** Denomination of Origin Controlled and Guaranteed

**Tipologia:** Gambellara Recioto Spumante Metodo Classico

**Typology:** Gambellara Recioto Spumante Metodo Classico

**Vitigno:** garganega

**Varietalgrape:** garganega

**Altimetria del vigneto:** 200 m slm

**Vineyard Height:** 200 m above sea level

**Tipologia del terreno:** tufaceo basaltico

**Soil:** basaltic tuff

**Sistema di allevamento:** pergoleta

**Training system:** pergola

**Densità di impianto:** 3500 c/Ha

**Planting density:** 3500 c / Ha

**Resa per ettaro:** 80 q/Ha

**Yield per hectare:** 80 q / ha

**Epoca di vendemmia:** metà settembre, uva messa in appassimento su appositi graticci

**Harvest time:** mid-September, grapes start drying on trellises

**Vinificazione:** in acciaio, poi elaborazione in bottiglia per 12 mesi

**Vinification:** steel, then processing in the bottle for 12 months

**Gradazione alcolica:** 13% vol

**Alcohol content:** 13% vol

**Analisi organolettica:** sentori di frutta matura, fragrante. In bocca presenta un giusto equilibrio tra dolcezza e freschezza, di buon corpo

**Tasting notes:** hints of ripe fruit, fragrant. In the mouth it has a good balance between sweetness and freshness

**Abbinamento:** ideale con dolci a paste lievitate ricchi di frutta come il panettone

**Pairing:** perfect with fruit desserts rich yeast dough like panettone

**Temperatura di servizio:** 6/8°C

**Serving temperature:** 6/8 ° C