

Gambellara DOC – Villa Rocca



Regione. Vicenza, Veneto.



Uve. Garganega 100% da vigneti collinari di origine vulcanica nella zona di Gambellara.



Vinificazione. Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato floreale. Sapore asciutto, leggermente vivace.



Analisi. Alcol 12 % Vol; Acidità totale 5,6 g/l; Residuo zuccherino 6 g/l.



Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri, piatti di pesce. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8-10 °C.



Bottiglia. "Bordolese" 1L (in cartone da 6 bt.).

