RIVA DEI PERARI

Recioto di Gambellara Classico Docg 2017

DALMASO

www.dalmasovini.com

RIVA dei PERARI

Recioto di Gambellara Classico Docg 2017

Nome Riva dei Perari
Classificazione del vino Recioto di Gambellara Classico Docg
Varietà/Uvaggio Garganega 100%
Comune di Produzione Montebello loc. Selva, nel cuore della zona Classica Doc Gambellara
Bottiglie prodotte 5.000 da 0.500 lt

Il vigneto
Nome - Riva dei Perari, di proprietà dell'Az. Dal Maso
Età delle viti - 17 anni
Terreno - Basaltico argilloso di origine vulcanica, di media fertilità
Esposizione - sud-sud/est
Altimetria - Collina 80-100 mt slm
Densità di impianto - 5.000 viti/ ha
Sistema di allevamento - Guyot
Carico di gemme - 8 per pianta
Resa per ettaro - 100 quintali
Coltivazione - Concimazione scarse e diradamento dei grappoli in eccesso

Epoca e conduzione della vendemmia
Fine Settembre circa, a mano in cassette disponendo l'uva su di un solo strato
Vinificazione
Breve descrizione: Appassimento delle uve di circa 5 mesi in fruttaio; diraspatura e pressatura soffice delle uve, successiva sedimentazione statica a bassa temperatura e inoculo sul limpido mediante lieviti selezionati
Vasche di fermentazione - Barrique di rovere Allier, Never e acacia
Temperatura fermentazione - 14° - 16° C
Durata della macerazione -
Durata della fermentazione - 40 gg
Periodo di Maturazione - 12 mesi circa in barrique di rovere e acacia
Epoca di imbottigliamento - Maggio del secondo anno successivo alla vendemmia

Dati analitici del prodotto
Acidità totale- 8,90 g/l
Ph - 3,40
Estratto secco tot. g/l 45,50
Grado alcolico % - 12,90
Zuccheri riduttori g/l - 157
SO2 Totale mg/l - 93
SO2 Libera mg/l - 28

Caratteri organolettici
Colore giallo dorato vivo
Profumo intenso , con sentore di frutta esotica, miele e biancospino
Sapore armonico, equilibrato, caldo e persistente
Capacità di invecchiamento
13-15 anni

Gastronomia
Biscotteria in genere, formaggi stagionati e a pasta molle o erborinati. Eccellente come aperitivo in abbinamento al patè di fegato grasso d'oca; Ottimo vino da meditazione

Con alcuni piatti vicentini…
Torta "Putana", torta di noci, strudel di albicocche, biscotti di frutta secca, formaggio Vezzena

Servizio
Temperatura -10°-12°C.; stappare pochi minuti prima del servizio

Formati disponibili

0,50 lt

Dal Maso snc - Contrada Selva, 62 - Montebello Vic.no (Vicenza) Italy- Tel. +39 0444/649104 - info@dalmasovini.com