

Gamba

PASSITO BIANCO VENETO "CAMPOSOLE" IGT

 La cantina
Gamba utilizza
ENERGIA PULITA



CAMPOSOLE

Vino unico ed inimitabile grazie alla peculiarità del territorio. Vino bianco, dolce, di colore giallo oro, con sentori di frutta secca e liquirizia, caratterizzato da un lungo periodo di appassimento.

Vitigni:

Fernanda 50%, Garganega 50%

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:

Situati nel cuore della Valpolicella Classica, sulla collina di Gnirega ad una altitudine di 300 metri s.l.m. esposto a sud. Terreno autoctono di tipo argilloso-calcareo.

Sistema di allevamento:

Tradizionale pergola doppia.

Appassimento:

Raccolta eseguita a mano con la cernita delle uve migliori riposte in plateau di legno, messe nel fruttai per alcuni mesi, secondo la tradizione.

Vinificazione:

Le uve vengono diraspate, pigiate, poi, fermentate ad una temperatura controllata. Attraverso questa vinificazione si conservano e risaltano i profumi racchiusi nei grappoli selezionati.

Affinamento:

Il vino viene affinato per alcuni mesi in botti di acciaio.

Gastronomia:

Vino da abbinare ad ogni tipo di dessert o frutta secca. Ottimo anche a fine pasto, da bere in compagnia.

Si consiglia di servirlo a 17° C.



VETRO
BOTTIGLIA
N 71

TAPPO
SUGHERO
FOR 51

CAPSULA
ALLUMINIO E METALLO
ALU 41

GABBIETTA
ALLUMINIO E METALLO
FE 40