



ambarabà

Anno: 2018

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico bianco frizzante sui lieviti

Denominazione: Garganega Veneto IGT

Zona di produzione: Gambellara (VI) località Agugliana su terreni di origine vulcanica a 300 mt. sul livello del mare con esposizione a sud/sud-est

Tipo di allevamento: vigneti su terrazze coltivati a pergola veronese

Coltura: biologica condotta secondo i principi dell'agricoltura biodinamica

Età: primo impianto 1968 con un'età media di 30-50 anni

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione spontanea del mosto in acciaio, maturazione in vasche di cemento, l'aggiunta del mosto da uva appassita (quella del Recioto) della medesima annata per la seconda fermentazione, senza aggiunta di solfiti

Titolo alcolometrico: 9,86%

Zuccheri residui: 3,3 g/l

Estratto secco: 14,7 g/l

Acidità totale: 6,47 g/l

Anidride solforosa totale: 2,3 mg/l

Anidride solforosa libera: < 1 mg/l

Vendemmia: inizi settembre in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 9.423

Caratteristiche organolettiche: Garganega di colore giallo "naturalmente" opaco. Al naso sottile, sfoggia fiori bianchi a non finire di tiglio, gelsomino viburno a cui seguono mela golden, basilico e lime. Assaggio teso, verticale e sapido, con bolla sferica mai pungente. Finale delizioso di agrumi e salgemma



Abbinamenti **Vegan:** bruschette con creme vegane. **Formaggi:** mousse con caprini freschi. **Vegan Street Food:** frittore vegetariiane e vegane