



quatto quatto

Anno: 2017

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico passito

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: dopo l'appassimento delle uve nei *Picai* si passa a una pressatura soffice (max 2 bar) per 8 ore circa, il mosto (con una resa di circa il 30% del peso iniziale) viene fatto fermentare in modo spontaneo, senza *pie'de cuve* e senza inoculo di lieviti selezionati. Prima della fine della fermentazione alcolica viene travasato in vecchie barrique di rovere, dove rallenta la trasformazione degli zuccheri e termina la fermentazione malolattica. Rimane in legno per circa 24 mesi e poi viene imbottigliato senza filtrazioni

Titolo alcolometrico: 17,38%

Zuccheri residui: 11,3 g/l

Estratto secco: 36,4 g/l

Acidità totale: 7,18 g/l

Anidride solforosa totale: 3,6 mg/l

Anidride solforosa libera: < 1 mg/l

Vendemmia: in settembre, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 197

Caratteristiche organolettiche: Il colore ambrato e la densità del liquido rimandano a un vino liquoroso. Il profumo dell'uva passa è accompagnato da note balsamiche di eucalipto, il tutto in un flusso intenso ed etereo, in costante mutazione. La sua è una dolcezza moderata, si direbbe amabile, grazie all'azione dell'acidità e all'eredità asciutta propria delle ossidazioni; lo sviluppo si distende lungo e la sua è una traccia persistente, evocativa.



Abbinamenti Formaggi: erborinati di latte ovino e caprino **Pasticceria secca:** amaretti e canestrelli di pasta frolla ripieni di confettura di pesca e albicocca