



patapum

Anno: 2018

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico bianco macerato 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 tino di legno usato da 30 ettolitri, 11 giorni di contatto sulle bucce, circa 6 mesi di maturazione in vasche di acciaio, imbottigliato con l'aggiunta del mosto da uva appassita (quella del Recioto) della medesima annata per la seconda fermentazione

Titolo alcolometrico: 10,22%

Zuccheri residui: 0,6 g/l

Estratto secco: 18,3 g/l

Acidità totale: 3,67 g/l

Anidride solforosa totale: 2,8 mg/l

Anidride solforosa libera: < 1 mg/l

Vendemmia: in settembre, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 2.028

Caratteristiche organolettiche: giallo oro con netta nota ambrata, perlage "disordinato". Il profumo ha insieme quella nota invitante propria dei rifermentati, che non scade mai in un monocorde sentore di lievito, e i sentori maturi con in primo piano l'albicocca asciugata al sole e i fiori gialli. Il sapore conserva il suo carattere sbarazzino pur se accompagnato da un corpo presente e dinamico, sostenuto dalla scia minerale della pietra focaia. Lo si immagina nelle calde serate estive, servito su un risotto a base di crostacei oppure su un saltimbocca alla romana.



Abbinamenti **Carne:** risotto tastasal. **Pesce:** baccalà mantecato. **Cereali:** paste integrali con sughi vegetariani. **Street food:** involtini e spiedini.