



patapum

Anno: 2020

Vitigno: Garganega

Tipologia: vino biologico frizzante sui lieviti macerato

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: pergola veronese su terrazze

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 hl, 11 giorni di contatto sulle bucce, circa 6 mesi di affinamento in vasche di acciaio, imbottigliato con l'aggiunta del mosto di recioto (passito) fresco per la seconda fermentazione

Titolo alcolometrico: 10,4%

Zuccheri residui: 1,0 g/l

Estratto secco: 20,4 g/l

Acidità totale: 5,61 g/l

Anidride solforosa totale: ND

Anidride solforosa libera: ND

Vendemmia: in settembre, manuale in cassetta

Numero totale di bottiglie prodotte: 3.200

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.