

# Monte del Cuca

## *Gambellara Classico* *Denominazione di Origine* *Controllata*

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: collinari di origine vulcanica a Gambellara.

Età vigneto: 40 anni circa.

Estensione vigneti: 0,5 Ha.

Resa: 80 q.li/Ha.

Vendemmia: uva raccolta a mano nella prima metà di ottobre.

Vinificazione: dopo la raccolta eseguita unicamente nel vigneto omonimo, le uve portate in cantina vengono caricate in pressa intere e pigiate a 0,2 bar. Dopo la fermentazione che avviene totalmente in barrique di rovere non nuove, il vino sosta in queste con i propri lieviti per un periodo di sei mesi. Filtraggio unico prima di andare in bottiglia.

Formato bottiglia: 0,75lt - 1,5lt.

Bottiglie prodotte: 3200.

Grape variety: 100% garganega.

Soil: volcanic hillside in Gambellara Classic area.

Vineyard age: 40 years old.

Grape production: 80 quintals per hectare.

Vineyard extension: 0,5 ha.

Harvest: by hand at the beginning of October.

Wine making process: the grapes which are harvested only in the vineyard called the Monte del Cuca are brought into the winery as they are where they are pressed at 0,2 bar. After the fermentation which take place totally in old oak barrels, the wine stays into them for a period of six months with its own yeasts. It is filtered only once and then it is bottled.

Bottle sizes: 0,75lt - 1,5lt.

Bottles produced: 3200.



## MENTI

- Viticoltori in Gambellara -