

Albina

Recioto di Gambellara

Denominazione di Origine Controllata

Uvaggio: 100% garganega.

Terreni: collinari di origine vulcanica a Gambellara.

Età vigneti: da 25 a 40 anni.

Estensione vigneti: 6,5 Ha.

Resa: 60/100 q.li/Ha.

Vendemmia: uva raccolta a mano tra la fine di settembre e inizio ottobre.

Appassimento: le uve vengono appese manualmente alle travi con il sistema vicentino chiamato picaio, nei locali di un'antica torre del 1700 ben arieggiata per un periodo di circa 6 mesi.

Vinificazione: dopo l'appassimento le uve vengono caricate intere in pressa, pressate ad una forza massima di 2 bar continuativa per 8 ore. Il mosto ottenuto (con una resa di circa il 20% in peso), viene fatto fermentare con fermenti indigeni in barrique di quercia non nuove. Dopo la fermentazione, sosta con le proprie fecce per un periodo di 10/12 mesi, spesso la stabilizzazione è naturale, filtrato va imbottigliato.

Formato bottiglie: 0,75lt - 0,375lt - 1,5lt.

Bottiglie prodotte: circa 5.000.

Grape variety: 100% garganega.

Soil: volcanic hillside in Gambellara Classic area.

Vineyard age: between 25 to 40 years old.

Grape production: 80 quintals per hectare. Vineyard extension: 6,5 ha.

Harvest: by hand at the end of September and the beginning of October.

Wilting: the grapes are allowed to dry gently in well ventilated rooms in an old tower from the 1700s for a period of 6 months.

Wine making process: after having detained the sweetness desired by the wilting, the grapes are pressed down at 2 bar for 8 hours. The juice obtained is about the 20% of the original fresh fruit weight. It is fermented in old allier barriques and stays inside for a period of 10-12 months. Often the stabilisation occurs naturally. Afterwards it is filtered only once and it is bottled straight away.

Bottle sizes: 0,375lt - 0,75lt - 1,5lt. Bottles produced: about 5.000.



MENTI

- Viticoltori in Gambellara -