

Dama Bianca



Garganega Veneto Igt Dolce e Frizzante

Elegante e suadente come una nobile dama, riprende, rinnovandolo, lo stile di un'antica tradizione locale di fare il vino passito di Garganega

Zona di produzione: collina di Gambellara (VI)

Vitigno: Garganega 100%

Vendemmia: metà settembre. L'uva viene selezionata direttamente nel campo, raccolta a mano, messa su cassette e portata nel fruttajo. Qui i grappoli vengono lasciati ad appassire naturalmente fino a Natale.

Resa massima: 80 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino bianco dal colore quasi dorato, dal profumo intenso di frutta matura. Ha sapore caratteristico, armonico con leggero gusto di passito, dolce, con un delicato retrogusto amarognolo di mandorla e una piacevole effervescenza.

Grado Alcol: 12,0 % vol.

Età: Va bevuto da 1 a 2 anni dopo la messa in bottiglia.

Temperatura di servizio: 12- 14°C

Abbinamento: Vino da dessert da degustare per ogni ricorrenza.

Adatto con dolci e pasticceria a base di mandorla. Indicato in particolar modo con il "brasadelo" tipico dolce di Gambellara. Da provare anche con salumi grassi o formaggi a pasta molle.

Formato bottiglie: 0,750 lt.

Curiosità: Dama Bianca nacque inizialmente come Recioto di Gambellara. A seguito di modifiche del disciplinare di produzione, la famiglia Menti decise di continuare a produrlo secondo l'antica tradizione e oggi lo presenta come Garganega Veneto Igt, non volendo, per scelta, utilizzare il nome della DOCG.