

Rivalonga

Gambellara Doc Classico

Zona di produzione: Tenuta Rivalonga sulle colline vulcaniche di Montebello Vicentino

Vitigno: Garganega 100%

Vendemmia: L'uva viene raccolta a mano nelle prime settimane di ottobre.

Resa massima: 100 q.li per ettaro.

Analisi Organolettica: Vino bianco secco dal colore giallo paglierino. Profumato al naso di pesca e frutta tropicale, di agrumi, di fiori di campo e di mandorlo. Note di pietra focaia e di zolfo date dal terreno vulcanico. Fresco, elegante ed allo stesso tempo deciso, salino. Nel complesso è armonico e vellutato.

Grado Alcol: 12,5%vol.

Età: Va bevuto da 1 a 3 anni dopo la messa in bottiglia.

Temperatura di servizio: 8-10° C

Abbinamento: Adatto con antipasti di mare, con primi piatti quali risotti e minestre e carni bianche con cotture semplici. Ottimo con il baccalà alla vicentina.

Formato bottiglie: 0,75 lt

