

Garydù

Terroir vulcanico di Gambellara
Indicazione Geografica Tipica

Caratteristiche Tecniche

Zona Colline di Gambellara, Vicenza

Vitigno 60% Garganega, 40% Durella

Raccolta 2ª settimana di ottobre

Alcool 11,5% vol.

Clima Temperato

Terreno Basaltico/Vulcanico

Altitudine 200 - 250 m

Resa 70 q/ha

Forma di allevamento Pergola

Produzione annua 2200 bottiglie

Servizio 7-9°C

Colore Giallo intenso con riflessi verdi

Olfatto

Complesso al naso con sentori di frutti maturi a polpa bianca, pera, mela, miele, integrati a note minerali e fresche. Un bouquet avvolgente che porta facilmente alla beva.

Sapore

Rotondo e fresco in entrata in bocca e al palato, con una struttura tannica esile capace di esaltare una vivace sapidità fresca finale che ne garantisce la beva.

Vinificazione

Selezione e raccolta manuale delle uve, macerazione a freddo durante la pressatura della Garganega e della Durella rispettivamente per 8 e 12 ore. Fermentazione separata in acciaio e unione delle due masse al termine della fermentazione. Successiva maturazione in acciaio per 6 mesi.

