

Ryo

Terroir vulcanico di Gambellara

Indicazione Geografica Tipica

Caratteristiche Tecniche

Zona Colline di Gambellara, Vicenza

Vitigno 100% Garganega

Raccolta 2^a settimana di ottobre

Alcool 12% vol.

Clima Temperato

Terreno Basaltico/Vulcanico

Altitudine 150 - 200 m

Resa 80 q/ha

Forma di allevamento Pergola

Produzione annua 4600 bottiglie

Servizio 7-9°C

Colore Giallo ambrato con sfumature dorate

Olfatto

Fresco al naso con sentori di frutti maturi a polpa gialla integrati a note di erbe officinali essiccate. Un bouquet intrigante e avvolgente che, dopo poco, evolve ancora con leggere note di pane all'uvetta appena sfornato.

Sapore

Fresco al palato con una struttura tannica capace di legarsi ad una vivace sapidità finale che ne garantisce una facile beva. Le bollicine fini esaltano la sensazione rotonda di albicocca, buccia di cedro, mandorla, fieno e fiori d'acacia.

Vinificazione

Selezione e raccolta manuale delle uve, fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 1 settimana durante la quale si eseguono rimontaggi e follature. Sosta in acciaio qualche mese con remuage cadenzato delle fecce fini, rifermentazione con mosto di uva Garganega passita. Affinamento in bottiglia prima della vendita.

