

Zygo

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 60 q/ha

Forma di allevamento Pergola

Produzione annua 1100 bottiglie

Servizio 12-14°C

Colore Arancione dorato intenso con sfumature ambrate.
Visivamente consistente.

Olfatto

Intrigante, insolito, unico. Il bouquet olfattivo è una combinazione di frutta matura a polpa gialla, buccia d'arancia candita, uva passa, erbe aromatiche speziate e whisky-lattone che si rincorrono e incontrano creando un vino ricco di mille sfumature.

Sapore

Al palato trionfa la struttura tannica che, accompagnata dalla vivace sapidità, è da sostegno all'intensa sensazione morbida e rotonda di fieno, albicocca surmatura, essenze balsamiche, mandorla e fiori d'acacia. La persistenza e la freschezza gustativa legate al territorio vulcanico interagiscono linearmente facilitandone la bevibilità.

Vinificazione

Selezione e raccolta manuale delle uve, fermentazione in acciaio con macerazione sulle bucce per 4 settimane durante le quali si eseguono rimontaggi e follature. Maturazione per 8 mesi in botti di rovere esau-ste di Vin Santo. Affinamento in bottiglia prima della vendita.



BASALTICA

Via Monsignor Fossà, 5
36053 Gambellara - Vicenza

basaltica.wine