



ACQUISTATO IL

Gambellara DOC Spumante Extra Dry Ca' Cristofori

NV



Svinando

Una spumeggiante sorpresa dal cuore del Veneto

A sud-ovest del Veneto, tra le province di Verona e Vicenza, si trova il piccolo comune di Gambellara. L'uva a bacca bianca alla base dell'omonima denominazione è la garganega, protagonista indiscussa della zona. Ti vogliamo proporre un'interpretazione che ci ha particolarmente colpito: Cà Cristofori, lo spumante extra dry di Marchetto.

Nel medioevo Gambellara alimentava l'aspra rivalità tra Verona e Vicenza, che si contendevano il suo territorio ritenuto altamente strategico. La Serenissima repubblica di Venezia pensò quindi di risolvere il problema dividendo il territorio in due zone: Gambellara Veronese e Gambellara Vicentina. Ovviamente questo tipo di soluzione non risolse minimamente la questione, ma contribuì solo a peggiorarla. Toccò all'imperatore d'Austria Francesco Giuseppe riunire i due comuni nel 1858, sotto la giurisdizione di Vicenza. C'è una cosa però che a Gambellara ha sempre messo tutti d'accordo: il vino. E in questa terra da sempre vocata alla produzione di ottimi vini bianchi, nasce oggi il Cà Cristofori, una bollicina fresca, spigliata, semplice ma con un suo carattere tutto da scoprire e assaporare! Il naso cede a sussurri fruttati e floreali, con una piacevole sfumatura di camomilla. In bocca l'acidità è senza spigoli, netta e fragrante. L'aperitivo perfetto, rigorosamente in compagnia! L'azienda Marchetto sorge nel centro storico di Gambellara. Luciano Marchetto, insieme alla moglie Giordana e al figlio Federico, porta avanti il sapere vinicolo tramandato da nonno Emilio. I 4 ettari vitati di proprietà, situati quasi interamente in zona collinare, rientrano tutti nella DOC Gambellara. Oltre al Cà Cristofori l'azienda produce Gambellara DOC, Gambellara Recioto DOC, il Gambellara Recioto DOC Passito "Monte di Mezzo" e il bianco frizzate "Fiori d'Acacia".

La Vigna

Terreno	Basalto vulcanico
Esposizione	Sud, 150 m s.l.m.
Allevamento	Pergoletta
Densità imp.	5.500 ceppi per ettaro

Il Vino

Tipologia	Bianco spumante extra dry metodo Charmat DOC
Provenienza	Veneto
Uve	Garganega 100%
Gradazione	12% vol.
Temp. Servizio	6-8°
Quando Berlo	Da bere oggi

Abbinamento Ottimo come aperitivo, antipasti, zuppe, risotti, carni bianche, pietanze di pesce

Vinificazione Dopo una pressatura soffice con pressa pneumatica il mosto viene decantato dalle impurità e inizia la prima fermentazione a temperatura controllata in vasche di acciaio. Il vino parzialmente fermentato viene travasato e passato in autoclave per una seconda fermentazione per la presa di spuma di circa 60 giorni

Sensazioni Colore giallo paglierino brillante, perlage fine e persistente; al naso freschi sentori fruttati e floreali, con accenni di camomilla; bocca acida, viva e fragrante

Nessuno è perfetto, aiutaci a migliorare! Grazie ai tuoi suggerimenti potremo offrirti un servizio sempre migliore.

© Svinando è un marchio registrato di Giordano Vini S.p.A. via Guido Cane 47 bis-50 12055 Valle Talloria d'Alba (CN) C.F., P.IVA e N. Isc.

customer.service@svinando.com - 011-19467821