

Azienda Agricola Montecrosetta – Santa Marie Gambellara Classico DOC 2019 (Veneto) (0,75L)

vin blanc sec 



Quelques mots sur le domaine :

Domaine de 30 Ha regroupant les appellations Soave, Gambellara, Lessini Durello et Vicenza.

Terroir : vignes en collines d'origine volcanique riches en tuf de basalte. vignes au pied des collines : terroir argileux et limo-argileux.

Cépages cultivés : Garganega, Trebbiano di Soave, Durella, Pinot Blanc, Pinot Gris, Cabernet franc, Cabernet-Sauvignon et Merlot.

La conduite des vignobles se fait selon la pergola véronèse.

Taille Guyot ou Guyot double.

Densité de plantation : moyenne de 3800 pieds/Ha

L'âge des vignes varie de 8 à 40 ans.

Ce vin blanc sec provient des collines de tufs basaltiques d'origine volcanique.

Le vignoble est âgé d'une trentaine d'années en moyenne.

Les vendanges sont manuelles avec une sélection très stricte de la maturité des raisins.

Ce vin est issu à 100% de l'excellent cépage autochtone Garganega, utilisé également à Soave.

Le millésime 2019 est très réussi. Il présente une robe claire avec une bonne densité. Remarquable de fraîcheur au nez avec des notes florales et fruitées d'amande en particulier.

La minéralité en bouche est impressionnante. Le vin est fruité et structuré, avec l'acidité naturelle bien mûre caractéristique de ce millésime.

Ce vin, impeccablement sec présente un taux d'alcool modéré (12,5%/vol) qui en fait un remarquable vin d'été.

Il évoluera sans problème, dans de bonnes conditions de conservation, trois à quatre années.

Éléments analytiques :

Alcool : 12,5 %/vol

Acidité : _ %