



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

37.9

Garganega IGT Veneto

Vitigno: 100% Garganega

Anno del vigneto: 2008

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 15/18

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 3Kg. (150 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 12% Vol.

Bottiglia: 0,75l

Vinificazione: in bianco

Temperatura di fermentazione: 15 °C.

Affinamento: Acciaio

Temperatura di servizio: 10-12 °C.

Vitigno autoctono a bacca bianca con un eccellente tenore aromatico e dai profumi floreali; un vino bianco di superiore fragranza e souplesse. Un compagno ideale per l'aperitivo e gli antipasti.



Via Cavalcara, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

Tel. 0429 644376 - Cell. 338 6853791 - e-mail: info@gambalongavini.it