



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

LAVICO

Vino Frizzante non filtrato metodo ancestrale

Vitigno: 100% Glera

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 10

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta per pianta: 3.0 Kg. (150q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 11,5 % Vol.

Bottiglia: 0,75 litri

Vinificazione: in bianco spumantizzazione con metodo
ancestrale, ovvero rifermentato in bottiglia.

Temperatura di fermentazione: 16 °C.

Affinamento: Acciaio e in bottiglia sui propri lieviti.

temperatura di servizio: 5 °C.

LAVICO è ottenuto attraverso un antico sistema di
rifermentazione naturale in bottiglia per ottenere vini frizzanti
caratterizzati da un perlage delicato e persistente.

Ottimo con crostacei e ricci di mare crudi, ma anche con piatti
più robusti come la mozzarella di bufala e persino con paste
all'uovo con funghi e carni bianche.



Via Cavalcara, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

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