



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

RISERVA 120

Colli Euganei DOC Riserva

Vitigno: 60% Cabernet Sauvignon - 40% Merlot

Anno del vigneto: 2005

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 8

Forma di allevamento: Cordone Speronato

Uva prodotta per pianta: 1 Kg. (60 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 14,0 % Vol.

Bottiglia: 0,75 l - 1,5 l - 3 l - 5 l

Vinificazione: in Rosso, macerazione per 15 gg -
affinamento 15 mesi in Tonneaux di Rovere

Temperatura di fermentazione: 23 °C.

Affinamento: Acciaio e Botte in legno

Temperatura di servizio: 18 °C.

"Riserva 120" nasce con l'obiettivo di celebrare un traguardo importante per la nostra famiglia: **il 120° anniversario di attività come vignaioli !!**

L'esperienza tramandata da 5 generazioni, e più di 120 vendemmie sul versante Sud del Monte Versa vedono come risultato un blend dal perfetto equilibrio tra due vitigni che da sempre fanno parte della storia dei nostri terreni:

Cabernet Sauvignon 60%, Merlot 40%



Via Cavalcaccia, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

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