



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

JELMO

Colli Euganei Fior d'Arancio Secco D.O.C.G.

Vitigno: 100% Moscato Giallo

Anno impianto
del vigneto: 2007

Vigne per ettaro: 5.000

Gemme per pianta: 10/12

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta
per pianta: 1.5 Kg. (75 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 13,5%

Bottiglia: 0,75 l.

Vinificazione: in bianco, affinamento in acciaio sulle
proprie fecce nobili per 6 mesi

Temperatura di
fermentazione: 15 °C.

Temperatura di
servizio: 10-12 °C.

“Jelmo” è il nome confidenziale di mio nonno
Guglielmo. Ho voluto dedicare il Fior d'Arancio
secco a lui che è stato un pilastro importante del
nostro passato.

Il Fior d'Arancio secco è prodotto esclusivamente
sui Colli Euganei da un numero limitato di aziende.
Vino ricorda i classici profumi intensi del moscato,
ma essendo secco si apprezza sia come aperitivo
che in abbinamento a primi piatti di verdure, carni
bianche e pesce in genere, ma da il meglio di se
accompagnando crostacei.



Via Cavalcara, 16 - Cinto Euganeo (Padova)

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