DAL 1907
CAMPAGNOLA

Gambellara DOC - "Vigneti Monte Faldeo"

Regione. Vicenza, Veneto.

Uve. Garganega 100% da vocati vigneti collinari di origine vulcanica nella zona di Gambellara.

Vinificazione. Tradizionale, da uve fresche raccolte a mano. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

Note gustative. Colore giallo paglierino con riflessi verdognoli. Bouquet delicato tipico. Sapore asciutto, armonico.

Analisi. Alcol 12,5% Vol; Acidità totale 5,7 g/l; Residuo zuccherino 5,8 g/l.

Gastronomia. Ideale come aperitivo, con antipasti, piatti leggeri e piatti di pesce. Da bersi giovane. Servire ben fresco a 8 - 10 °C.

Bottiglia. "Sissi" 750 ml (in cartone da 6 bt.).

Giuseppe Campagnola S.p.A.
Via Agnella 9 - 37020 Marano di Valpolicella Verona Italia - Tel 045-7703900 - Fax 045-7701067 - www.campagnola.com - campagnola@campagnola.com