

# Italia

## Bodega Cantina Gambellara



FICHA TECNICA

[BODEGA CANTINA  
GAMBELLARA]

VINOS DEL MUNDO PERU



**Togo Cabernet Doc Colli Berici**  
**Añada actual:** 2011  
**Variedad:** Cabernet Sauvignon 85% - Cabernet Franc 15%  
**Contenido de alcohol:** 13,5% vol.  
**Denominacion de Origen Controlada :** Colli Berici  
**Formato:**  
**Botella:** 75 cl  
**Caja:** 6 botellas  
**Dimensiones caja:** alto 16,5 cm x ancho 24,5 cm x largo 33,5 cm  
**EAN Botella :** 8021833000267  
**EAN caja:** 18021833000264



**Togo Gambellara Doc Classico**  
**Añada actual:** 2011  
**Variedad:** Garganega 100%  
**Contenido de alcohol:** 13 % vol.  
**Denominacion de Origen Controlada :** Gambellara  
**Formato:**  
**Botella:** 75 cl  
**Caja:** 6 botellas  
**Dimensiones caja:** alto 16,5 cm x ancho 24,5 cm x largo 33,5 cm  
**EAN Botella :** 8021833000243  
**EAN caja:** 18021833000240



**Picaio Vin Santo di Gambellara Doc**  
**Añada actual:** 2009  
**Variedad:** Garganega 100%  
**Contenido de alcohol:** 13 % vol.  
**Denominacion de Origen Controlada :** Gambellara  
**Formato:**  
**Botella:** 37,5 cl  
**Caja:** 6 botellas  
**Dimensiones caja:** alto 29,5 cm x ancho 15,5 cm x largo 23 cm  
**EAN Botella :** 8021833000090  
**EAN caja:** 18021833000097



**Valfonda Prosecco Doc Spumante Extra Dry**  
**Añada actual:** 2012  
**Variedad:** prosecco 100%  
**Contenido de alcohol:** 11,5 % vol.  
**Denominacion de Origen Controlada :** Prosecco  
**Formato:**  
**Botella:** 75 cl  
**Caja:** 6 botellas  
**Dimensiones caja:** alto 32 cm x ancho 19,5 cm x largo 28 cm  
**EAN Botella :** 8021833000274  
**EAN caja:** 18021833000271

	<p><b>I Basalti Pinot Bianco del Veneto Igt</b>  <b>Añada actual:</b> 2012  <b>Variedad:</b> Pinot Bianco 100%  <b>Contenido de alcohol:</b> 11,5 % vol.  <b>Indicacion Geografica Tipica :</b> Veneto  <b>Formato:</b>  <b>Botella:</b> 75 cl  <b>Caja:</b> 6 botellas  <b>Dimensiones caja:</b> alto 30,5 cm x ancho 16,5 cm x largo 24,5 cm  <b>EAN Botella :</b> 8021833000502  <b>EAN caja:</b> 18021833000509</p>
	<p><b>I Basalti Merlot del Veneto Igt</b>  <b>Añada actual:</b> 2012  <b>Variedad:</b> Merlot 100%  <b>Contenido de alcohol:</b> 11,5 % vol.  <b>Indicacion Geografica Tipica :</b> Veneto  <b>Formato:</b>  <b>Botella:</b> 75 cl  <b>Caja:</b> 6 botellas  <b>Dimensiones caja:</b> alto 30,5 cm x ancho 16,5 cm x largo 24,5 cm  <b>EAN Botella :</b> 8021833000519  <b>EAN caja:</b> 18021833000516</p>

## Picaio Vin Santo di Gambellara DOC

### Denominazione di Origine Controllata

**Uvas:** Garganega 100%

**Zona:** Colinas de Gambellara

**Viñedos:** Pérgola abierta ladera mediano orientadas al sur, los viñedos se inclinan por lo menos 20 años de secano, baja producción,

**Vinificación:** Sólo las mejores uvas se utilizan para la producción de Picaio. La cosecha de la uva en cajas, se pone a secar en especial habitación bien ventilada. El aplastamiento, llevado a cabo después de la Navidad, es precedida por una cuidadosa selección de uvas llevadas a cabo por el experto en la bodega. El jugo que se obtiene, dulce y fragante como un néctar se fermenta en pequeños recipientes en lugar fresco. La fermentación lenta se detiene de forma natural en el mes de mayo, despojando el vino de sus impurezas. Es el momento de la transferencia en barricas, donde el nuevo vino de la vendimia lleva a fermentar, deteniéndose en la primavera siguiente. Seguido de una tercera ronda de la fermentación en el mes de septiembre, para terminar finalmente en mayo. Hay ahora dos años y medio, y el Picaio está listo para ser embotellado. Es en este largo período de fermentación lenta en barricas que Picaio llevar a cabo su maravillosa fragancia, como una destilación lenta.

**Destilación:** Vino espumoso

**Alcohol:** 14% vol, total 18% vol

**Envejecimiento:** 8 - 10 años

**Color:** ámbar amarillo

**Aroma:** Intenso aroma de flores, acompañado de toques de vainilla, pasas, miel

**Sabor:** Dulce, equilibrado, aterciopelado, suave y con un agradable regusto amargo

**Emparejamientos:** Es un típico vino de meditación, que se sirve después de las comidas. Temperatura: 15 ° C