Scritto da Vanni Berna
Martedì 29 Marzo 2011 09:30



Il Recioto di Gambellara Classico è una recente DOCG (riconoscimento conferito nel 2008) nata dalle migliori selezioni delle uve di Garganega. La produzione, consentita sui colli occidentali vicentini, deve essere garantita da almeno l'80% di uva Garganega. Per il restante 20% posso essere utilizzate uve di Pinot Bianco, Chardonnay e Trebbiano di Soave (nostrano). La Garganega è un vitigno autoctono originario dei colli di Gambellara. La sua origine risale al popolo etrusco e successivamente la sua coltivazione venne ottimizzata dai romani.

Questo vitigno a bacca bianca è ideale per la produzione di vini passiti. L'uva Garganega, usata per il Recioto, viene coltivata nella zona Classica, le cui rese minori conferiscono sicuramente un aumento della qualità dell'uva.

Il grappolo di forma cilindrica-piramidale è abbastanza lungo, mentre l'acino, di medie dimensioni, è di colore giallo dorato.

La particolare conformazione e struttura di questi colli (di origine vulcanica) offrono una elevata quantità di minerali, utili per la coltivazione della vite.

Il clima è mite, umido e caratterizzato da una buona escursione termica. Gli inverni e le primavere sono spesso piovose, mentre le estati piuttosto calde.

La produzione del Recioto di Gambellara Classico si effettua mediante l'appassimento dei grappoli "picai" ossia appesi. Questo favorisce la circolazione dell'aria, conferendo al vino una migliore qualità.

Il vino si presenterà di colore giallo dorato, ricco d'aromi fruttati e sarà apprezzato in maniera particolare se accompagnato con il dolce (da evitare con il cioccolato).

Vino degustato: Recioto di Gambellara 2004 Montecrocetta.

Tipologia: Vino bianco dolce passito DOC.

Uve: Garganega 100%.

Gradazione: 13%.

Affinamento in botte: 12 mesi in barriques e tonneau.

Affinamento in bottiglia: 9 mesi.

Esame Visivo: Giallo dorato lucente con riflessi ambrati, ottima consistenza.

Esame olfattivo: Spettro olfattivo ampio e seducente, con profumi netti di frutti canditi, confetture di arance, miele di acacia e lievi note iodate.

Esame gustativo: Al gusto offre dolcezza, buona struttura e equilibrio.

Abbinamento: vino da dessert e da meditazione, accompagna la piccola pasticceria, i formaggi muffiti e il patè d'oca, da provare con il Brasadelo, una tipica ciambella locale

Temperatura di servizio: 12°C- 14°C.

Prezzo di vendita al pubblico in negozio: €11,80- € 13,90.

Punteggio: 86/100.

Conclusione: Vino di grande livello ed eccelso rapporto prezzo-qualità.

Per informazioni o vendita Recioto di Gambellara online, contattare l’enoteca Le Cantine Dei Dogi al nr. 0415489920.