



# Il Giangio

GAMBELLARA CLASSICO DOC

## TERRITORIO

Podere il Giangio, Gambellara.

## UVE

Garganega in purezza.

## VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Le uve appena colte vengono sottoposte a pressatura soffice e il mosto refrigerato è posto a fermentare per 20-25 giorni a temperatura controllata di 18°C.

## COLORE

Color giallo paglierino di media intensità, arricchito di riflessi dorati.

## PROFUMO

Fresco e fruttato, con sentori di mandorla e di fiori di sambuco.

## SAPORE

Di buona stoffa con retrogusto gradevole e pulito in cui si colgono note di frutta estiva e di mandorlo.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

Va servito a 10°- 12°C.

## ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Buon aperitivo, specie per chi ama il sapore asciutto. In tavola accompagna bene minestre e primi piatti saporiti, risotti, pesci, crostacei e carni bianche grigliate.

## GRADAZIONE ALCOLICA

12,5% in volume.

## PRODUTTORE

Casa Vinicola Zonin Spa - Via Borgolecco, 9  
36053 Gambellara - Vicenza  
Tel. 0444 640111 - Fax 0444 640203  
e-mail: info@zonin.it  
www.zonin.it



PODERE IL GIANGIO