



**PODERE IL GIUNGIO**  
GAMBELLARA - VENETO

## Recioto di Gambellara



**KLASSIFIZIERUNG**  
DOC



**ANBAUGEBIET**  
Weingut il Giungio,  
Gambellara Classico DOC



**REBSORTEN**  
Garganega, reinsortig



**ALKOHOLGEHALT**  
14% in vol.



**FLASCHENGRÖSSEN**  
500 ml

### VINIFIKATION UND REIFUNG

Nach der Lese trocknen die Trauben 4 Monate in entsprechenden belüfteten und trockenen Räumlichkeiten. Nach dem Pressen gären die Trauben bei einer kontrollierten Temperatur von 18° C. Danach wird der Wein 24 Monate zum Teil im Barrique und zum Teil in 7-hl-Fässern aus Allier-Eiche ausgebaut, danach folgt eine 6-monatige Reifung in der Flasche.

### ART DES BODENS

Auf den Hügeln oberhalb der Talmulde von Gambellara. Der leicht saure, sandig-lehmige Boden mit hohem Mineralienanteil entstand im Laufe der Jahrhunderte durch die Veränderung der Vulkanböden. Aufgrund der verringerten Fruchtbarkeit des Bodens bewahren die Reben ein natürliches Gleichgewicht zwischen Wachstum und Ertrag.

### ART DER REBERZIEHUNG

Pergoletta veronese (Veroneser Laube).

### STOCKDICHTE

3000 Rebstöcke pro Hektar. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 16 Jahre alt.

### ERTRAG

60 Doppelzentner Trauben pro Hektar.