

ZAMBON VULCANO



E' il nostro vino del cuore e dell'anima.
Perchè nasce dai pochi grappoli che producono le vigne centenarie,
vicine al vecchio casale di famiglia, che guardano verso il tramonto.
Ha sapori e profumi resi ancori più complessi da questa lunga storia.

LE CERVARE.VULCANO ZAMBON

DENOMINAZIONE: SOAVE D.O.C. VIGNA LE CERVARE – CRU MONTE DUELLO

ZONA DI PRODUZIONE: ZONA COLLINARE DI RONCÀ, SUL MONTE DUELLO DA SUOLO VULCANICO IL LOCALITÀ CERVARE (80-220 m s.l.m.)

RESA AD ETTARO: 80 HL

LIEVITI: DI CAMPO RICAVATI DALLE VIGNE PIÙ VECCHIE DI GARGANEGA



SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese



VITIGNO

Uva Garganega



VENDEMMIA

20% inizio settembre,
80% fine ottobre in
cassetta



VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

Crio macerazione per 96 ore,
fermentazione a temperatura
controllata per 2 mesi, 85%
in recipienti di cemento, 15%
in barrique francese. 22 mesi
a contatto sui propri lieviti,
85% cemento, 15% barrique.

12,5%

GRADAZIONE
ALCOLICA

38

SO2T

3,05

PH

6,6

ACIDITÀ

24,002

ESTRATTO
SECCO