

ZAMBON VULCANO



Immaginate di entrare in bosco dove tutto sembra fatato e i mille fiori,
farfalle, api danno spazio ad un vigneto leggendario.
Dalle più antiche delle leggende nasce questo vino,
ma questo ve lo racconteremo solo in cantina.

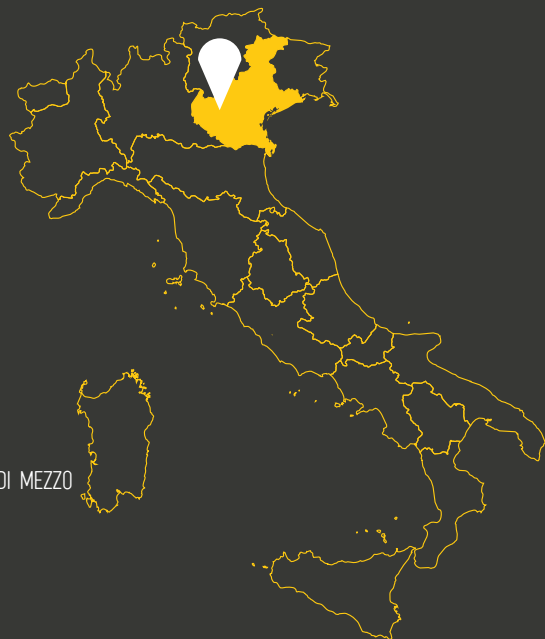
FIDELIS BIANCO ZAMBON

DENOMINAZIONE: IGT VENETO BIANCO

ZONA DI PRODUZIONE: ZONA COLLINARE DI GAMBELLARA SUL MONTE DI MEZZO
CON ALTITUDINE MEDIA DEL VIGNETO DI 400 MSLM

RESA AD ETTARO: 25 QLI

LIEVITI INDIGINI RICAVATI CON RIGOROSO PIED DE CUVE



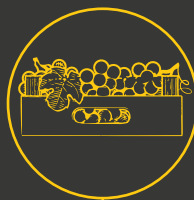
SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Pergola veronese



VITIGNO

Uva Garganega



VENDEMMIA

Ottobre



VINIFICAZIONE AFFINAMENTO

macerazione delle uve e
seguente fermentazione a
temperatura controllata per
4 mesi sulle bucce in botti
di cemento. Il vino si affina
per tre anni sui propri lieviti

13%

GRADAZIONE
ALCOLICA

42

SO₂T

3,15

PH

6,2

ACIDITÀ

13°

TEMPERATURA
DI SERVIZIO