METERI
SELEZIONE VINI

"Cul d'Oro" Veneto Garganega Passito 2021 - Davide Vignato

Nazione: Italia
Regione: Veneto
Genere: Vino
Denominazione: Gambellara Docg
Tipologia: Passito
Vitigno: Garganega
Annata: 2021
Età delle Vigne: 20-30 anni
Certificazione e pratiche agricole: Biologico certificato
Fermentazione: Fermentazione Spontanea
Lieviti: Indigeni
Affinamento - Contenitori: Inox
Grado Alcolico: 14%
Formato bottiglia: 0,5 l
Box content: 6
Tappo: Sughero
Disponibilità: Sicuro - presenza affidabile

Garganega. Vino passito, affinamento in legni piccoli usati per 12 mesi.
Biologico Certificato
Sentori chiave: albicocca essiccata, arancia candita e amaretto

Naso: note di frutta disidratata, come albicocca, arancia e uva passa, con ricordi di amaretto, miele e iodio

Bocca: dolce, profonda, complessa e minerale

Vista: Giallo dorato

Ci troviamo in Veneto, più precisamente a Gambellara, ai piedi dei Monti Lessini, a meno di un chilometro da un vulcano spento, in cui le vigne si dispongono in un anfiteatro naturale caratterizzato dalla grande presenza di basalto nero, elemento che restituisce ai vini prodotti tensione, freschezza e mineralità.

METERI
SELEZIONE VINI

Qui Davide Vignatolavora nella sua cantina fondata nel 1997, dove in origine il nonno Rinaldo, poi Gian Domenico e adesso lui coltivano e vinificano principalmente la Garganega, cercando di restituire una fotografia del territorio quanto più precisa ed espressiva possibile attraverso un approccio biologico e naturale che non vede l'utilizzo alcuno di concimi ed elementi chimici.
Davide vede la produzione dei suoi vini come una sintesi "*di Gambellara, dei colli vulcanici, della sua gente.*"

In vigna si lavora in inerbimenti, senza prodotti chimici di sintesi e in ottica meno interventista possibile e stilisticamente i vini prodotti esprimono grande verve minerale, schiettezza, freschezza e spinta floreale, dove la Garganega, rispetto ad altri contesti, risulta più ampia e meno tagliente.

Il Cul d'Oro è un vino passito a base Garganega proveniente da una vigna nell'omonima località con età media di 25 anni.
Le uve subiscono appassimento fino in febbraio/marzo in "picai", elemento che conferisce al calice grande dolcezza che mai si tramuta in stucchevolezza grazie alla spinta minerale e acida che contraddistingue il sorso.
Il profilo aromatico è caratterizzato da note di frutta disidratata: albicocca, arancia e uva passa, con ricordi di amaretto, miele e salsedine.