



Gambellara Classico DOC

Vitigni:
100% Garganega selezionata

Metodo di produzione:
la garganega migliore delle nostre colline nella zona classica di Gambellara viene vendemmiata a mano verso metà settembre e trasportata in cassoni in cantina ove dopo una spremitura soffice, il mosto viene fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata, dopo un periodo di affinamento viene imbottigliato

Abbinamenti:
primi e secondi di pesce (branzino, razza..) secondi di carne bianca al forno. Da provare col "riso e sparasi" o col "baccalà alla vicentina".

Gradazione alcolica: 12,5% vol.



Pipaldo Bianco Veneto IGT

Vitigni:
100% Garganega selezionata

Metodo di produzione:
la garganega migliore della zona pedecollinare viene vendemmiata a mano e dopo una spremitura soffice il mosto viene fatto fermentare in acciaio a basse temperature ove dopo un periodo di affinamento viene imbottigliato.

Abbinamenti:
primi piatti e risotti di verdure da provare con "riso e bisi" o con zucchine, e uova e asparagi.

Gradazione alcolica: 12% vol.



Camè Rosso Veneto IGT

Vitigni:
70% Merlot
30% Cabernet sauvignon

Metodo di produzione:
le uve vengono raccolte a mano e diraspate, la precisa macerazione alla giusta temperatura fa in modo di esaltare al massimo le caratteristiche di questo vino che dopo un affinamento in acciaio viene imbottigliato.

Abbinamenti:
secondi di carne rossa, grigliate. Ottimo con la "porchetta".

Gradazione alcolica: 13% vol.



Recioto di Gambellara Classico DCG "Vivace"

Vitigni:
100% Garganega selezionata passita in cassette

Metodo di produzione:
l'uva garganega migliore, nei nostri monti nella zona classica di Gambellara, viene raccolta a mano e con amore adagiata in cassette, trasportata in cantina viene lasciata ad appassire in locali ben ventilati fino a metà gennaio circa, successivamente alla pigiatura avviene la prima fermentazione lasciando il giusto grado zuccherino per poter poi rifermentare in bottiglia.

Abbinamenti:
dolci secchi, pasta lievitata meglio se con presenza di mandorle.

Gradazione alcolica: 12,5% vol.



Prosecco DOC Extradry

Vitigni:
100% Prosecco

Metodo di produzione:
l'uva prosecco viene raccolta a mano in cassoni e portata in cantina dove dopo una spremitura soffice viene fatto fermentare in tini di acciaio a temperatura controllata e successivamente imbottigliato con metodo charmat.

Abbinamenti:
ideale come aperitivo o con qualche scaglia di grana.

Gradazione alcolica: 11,5% vol.



Gambellara Vin Santo DOC

Vitigni:
100% Garganega selezionata e passita in picai

Metodo di produzione:
la garganega nelle colline vulcaniche della zona classica viene vendemmiata a mano a maturazione leggermente avanzata, messa in casse di legno e portata in cantina, dove la sera stessa si prende grappolo per grappolo e si va a formare i picai, questi vengono appesi al soffitto e lasciati ad appassire fino ad aprile circa, poi vengono pigiati e con il passare degli anni e dell'andamento stagionale fermenta in piccole botti di acciaio con i propri lieviti indigeni.

Abbinamenti:
pasticceria secca, cantucci, formaggi erborinati. Si dimostra unico se degustato come vino da meditazione, capace di deliziare i palati di chi ha il privilegio di assaporarlo.

Gradazione alcolica: 14% vol.



ZONIN ROBERTO

AZIENDA VITIVINICOLA