



VITEVIS
CANTINE

ITALIANO



ENGLISH





Monopolo
GAMBELLARA CLASSICO
DOC

Monopolo
GAMBELLARA CLASSICO DOC

Uve: 100% Garganega

Classificazione: Gambellara
Denominazione di Origine Controllata

Sottosuolo: zona collinare nel comune di Gambellara,
suolo di natura basaltica

Dati analitici: gradazione alcolica 13.00% vol.

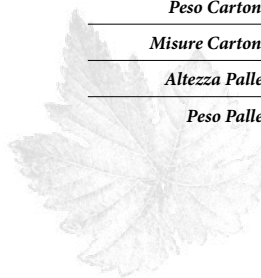
Caratteristiche organolettiche:

- Colore: giallo paglierino;
- Bouquet: delicato e leggermente aromatico;
- Sapore: pieno, persistente con note di frutta (pesca gialla) e leggermente speziato.

Temperatura di servizio: 8° - 10° C

Abbinamenti: Antipasti leggeri, primi piatti a base di pesce d'acqua dolce e crostacei, risotti, minestre, zuppe e creme di verdura.

Tappo	SUGHERO
Bottiglie per Cartone	6
EAN Bottiglia	8012769260016
Peso Bottiglia	1.33 KG
Cartone per Pallet	80 (16X5)
EAN Cartone	8012769660014
Peso Cartone	7.98 KG
Misure Cartone	18X26.5X30.5
Altezza Pallet	173 CM
Peso Pallet	665 KG



Vitevis > Cantine di Gambellara

Sostenibilità secondo Vitevis. *Vini buoni per tutto.*

I vini Vitevis sono **buoni per il consumatore**
ma anche **per la terra e per il territorio.**



IFS Food - BRCGS

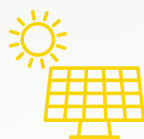
Assicura al consumatore
la tracciabilità dell'intera filiera.

+ naturale

riduzione utilizzo
dei prodotti chimici
nelle pratiche agricole



perchè le
emissioni
generate dalla
produzione delle
bottiglie sono
state neutralizzate
tramite crediti
di carbonio
certificati



+320%

produzione energia elettrica da
impianti fotovoltaici
1.127.045 kWh/anno (2023)

carbon neutral



-10%

riduzione consumi
energetici kWh/anno
(5.500.000 nel 2022)

riciclo



utilizzo di imballaggi,
vetri e packaging derivanti
da materiali riciclati

viticultura di **precisione**

- irrigazione controllata
- concimazione su richiesta
- equilibrio vegeto-produttivo su misura

1500



soci, dipendenti e collaboratori
(filiera completa)



Monopolo
GAMBELLARA CLASSICO
DOC

Monopolo
GAMBELLARA CLASSICO DOC

Grapes: 100% Garganega

Category: Gambellara
Denomination of Controlled Origin

Terroir: hilly area in Gambellara,
soil of basaltic nature.

Analytical data: alc. Content 13.00% vol.

Characteristics:

- Colour: pale yellow.
- Bouquet: delicate and lightly aromatic.
- Taste: full, persistent with fruity notes (yellow peach) and lightly spicy.

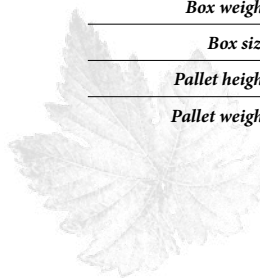
Serving temperature: 8° - 10° C

Awards:

- Guida Alle Eccellenze Enogastronomiche Vicentini – 3 Stars
- Guida dei Vini Gilbert & Gaillard - Gold

Serving suggestion: Light starters, first courses with freshwater fish and shellfish, risottos, soups and vegetable creams

Closure	CORK
Bottles per box	6
EAN bottle	8012769260016
Bottle weight	1.33 KG
Boxes per pallet	80 (16X5)
EAN box	8012769660014
Box weight	7.98 KG
Box size	18X26.5X30.5
Pallet height	173 CM
Pallet weight	665 KG



Vitevis > Cantine di Gambellara

Our sustainability.
Good Wines for everything.

Vitevis' wines are not **only good for the consumer**, but also **for the land**.



IFS Food - BRCGS
Ensures traceability of the entire supply chain to the consumer

