

GILDA

Spumante Millesimato Extra Brut

Vino ottimo come aperitivo o per accompagnare antipasti di mare.



PROVENIENZA: Italia

TERRENO: Calcareo

COLTIVAZIONE DELLA VITE: Guyot

RACCOLTA: Manuale

VINIFICAZIONE: Pressatura soffice di acini interi e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione secondo il metodo charmat.

AFFINAMENTO: Vasche in acciaio inox termocondizionante. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol

COLORE: Giallo paglierino brillante, con un perlage molto fine.

OLFATTO: Intenso e fruttato.

GUSTO: Secco, avvolgente, sapido, di buona struttura ed armonia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°-10° C