

# GILDA

## Spumante Millesimato Extra Dry Rosè

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche.



**PROVENIENZA:** Italia

**TERRENO:** Medio impasto con amrn calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord

**COLTIVAZIONE DELLA VITE:** Guyot

**RACCOLTA:** Manuale

**VINIFICAZIONE:** Pressatura soffice a 0.8 bar. Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

**AFFINAMENTO:** Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat. Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

**GRADAZIONE ALCOLICA:** 11,5% vol

**COLORE:** Giallo paglierino, perlage fine e persistente

**OLFATTO:** Intenso e floreale, fine ed elegante.

**GUSTO:** Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 8°-10° C