GILDA

Spumante Millesimato Extra Dry Rosé

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



PROVENIENZA: Italia

TERRENO: Medio impasto con amrna 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