

GILDA

Spumante Millesimato Blanc De Blancs Extra Dry

Eccellente come aperitivo, ma anche con primi piatti a base di pesce, pesce in generale e carni bianche.



PROVENIENZA: Italia

VITIGNO: Trebbiano e Chardonnay

TERRENO: Medio impasto con marna 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: Piacevole ed intenso, con delicate note floreali e di frutta esotica.

GUSTO: Fresco, leggermente sapido e piacevolmente equilibrato.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Coquillage - Francia Tartare di salmone - Giappone

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6-8°C