

# 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