

G G A R E S I O

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO

Denominazione:

Vino spumante di qualità

Vitigno:

Pinot nero, Chardonnay

Vinificazione: pressatura soffice e fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Affinamento: metodo classico a lenta e lunga rifermentazione. Affinamento sui lieviti per almeno 30 mesi. Spumante pas dosé, senza aggiunta di liqueur d'expedition.

Note: giallo paglierino con riflessi verdi. Al naso profumi di frutta a polpa bianca, pesca, susina e crosta di pane. In bocca sensazioni sapide e fresche. Perlage fine e persistente.

Grado alcolico: 12,5%

Acidità totale: 6,8 g/L

Produzione: 4.500 bottiglie

Temperatura di servizio: 10°/14° C

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, ideale anche a tutto pasto.



Garesio Società Semplice Agricola
Località Sordo 1, 12050 Serralunga d'Alba (CN)

Tel. +39 366 7076775 | info@garesiovini.it | garesiovini.it | f
p.iva 1031460011