

# GILDO

*Vini & Spumanti*

## PROSECCO



<b>TIPO DI VINO</b>	—	Spumante bianco Extra Dry
<b>ZONA VITIGNO</b>	—	Colli Orientali del Friuli
<b>VITIGNO</b>	—	Alloctono – Glera in purezza
<b>TERRENO</b>	—	Argilloso
<b>ANNO VIGNETI</b>	—	Del 2012
<b>ALLEVAMENTO</b>	—	Cappuccina
<b>VENDEMMIA</b>	—	Manuale nella prima decade di settembre
<b>DATI ANALITICI</b>	—	Gradazione alcolica: 11,5% Vol.
<b>TEMPERATURA</b>	—	6 - 8° C

### VINIFICAZIONE

Vinificazione in bianco con presa di spuma, metodo Charmat. La fermentazione avviene in autoclave, con affinamento sui lieviti per circa 60 giorni con periodiche agitazioni del prodotto fino al raggiungimento del prodotto ottimale.

### AFFINAMENTO

Affinamento in bottiglia prima della messa in vendita.

### COMMERCIALIZZAZIONE

Inizio della primavera successiva alla vendemmia.

### CARATTERISTICHE DEL VINO

Vino spumante extra dry di colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Profumo maturo, fresco e fruttato. Ricorda la mela acerba, il pompelmo, la banana e il fiore d'acacia. Sapore elegante ed armonico.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Splendido come aperitivo e per ogni occasione. Trova giusta collocazione nell'abbinamento con primi piatti a base di pesce, crostacei, frutta e pasticceria secca.