GILDO

VITICOLTORI PER TRADIZIONE

PROSECCO

VITIGNO	Glera
TIPO DI VINO	Spumante bianco Extra Dry
DENOMINAZIONE	DOC
TERRENO	Argilloso
ANNO VIGNETI	Del 2012
ALLEVAMENTO	Cappuccina
VENDEMMIA	Manuale nella prima decade di settembre
DATI ANALITICI	Gradazione alcolica: 11,5% Vol.
TEMPERATURA	4 - 6° 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.

Az.Agr.Gildo di Zorzutto e C. s.s.a.
Strada dei Colli Megaluzzi 8
33043 Spessa – Cividale del Friuli

T +39 0432 716060
gildo@gildovini.com

WWW.GILDOVINI.COM