



### *VINO SPUMANTE "GILDA" CUVÉE MILLESIMATO EXTRA DRY*

Descrizione Prodotto	Vino Spumante "Gilda" Cuvée Millesimato Extra Dry
Area Produttiva	Veneto (Treviso)
Vigneti	Della vocata e assolata pianura a Sud di Conegliano.
Le Uve	Uve a bacca bianca della regione.
Gradazione alcolica	12%
Acidità	6 g / l
Zuccheri	17 gr / l
Pressione in Bottiglia	5,8 atm
Vinificazione	Rifermentato in Autoclave a 15° - 16° C°, per 8 giorni circa. Il vino rimane poi sui suoi lieviti per oltre 30 giorni.
Caratteristiche Organolettiche	Presenta un colore giallo paglierino con riflessi verdognoli e un perlage fine e persistente. Il bouquet è molto fine ed elegante, spiccano sentori di glicine e di fiori di acacia.
Abbinamento Cibi	Particolarmente fruttato e grazie alla sua leggera amabilità, si consiglia come aperitivo e in accompagnamento a pietanze leggere e delicate. Ottimo l'abbinamento con la pizza.
Servizio	Va servito a 6° - 8° C°.
Packaging	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Bottiglia "Abram" da Cl. 75</li><li>➤ Cartoni da 6 bottiglie.</li><li>➤ Pallet da 60 cartoni.</li></ul>