



PROSECCO "GILDA" DOC EXTRA DRY

Descrizione Prodotto	Vino Spumante "Gilda" DOC Extra Dry
Area Produttiva	Veneto (Valdobbiadene)
Tipologia del Prodotto	Vino spumante bianco frizzante DOC Extra Dry
Composizione	PROSECCO
Gradazione alcolica	11,5 %
Processo Produttivo	Uve vinificate in bianco, raccolte a mano e lavorate con una pressatura soffice. Il vino si ottiene con la fermentazione primaria in serbatoi di Acciaio Inox a temperatura controllate. Lo spumante viene prodotto seguendo il metodo italiano in autoclave (metodo Charmat), della durata di 60 giorni circa. Viene poi filtrato e imbottigliato a freddo.
Caratteristiche Organolettiche	Prosecco dal colore giallo paglierino, profumo vinoso, leggero e spiccatamente fruttato che ricorda i fiori di glicine e acacia. Sapore delicato, gradevole e armonico nella sua modesta alcolicità.
Abbinamento Cibi	E' uno spumante da aperitivo per antonomasia molto versatile. Si abbina molto bene con i risotti, le minestre e le carni bianche. Si esalta con il pesce, soprattutto con i molluschi, i frutti di mare, i crostacei e le verdure (radicchio, e funghi).
Servizio	Va servito ad una temperatura di 6-8° C.
Packaging	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Bottiglia "Gladius" da Cl. 75 ➤ Cartoni da 6 bottiglie. ➤ Pallet da 60 cartoni.

