



PROSECCO "GILDA" SUPERIORE CONEGLIANO VALDOBBIADENE DOCG

Descrizione Prodotto	Prosecco "Gilda" Superiore Conegliano Valdobbiadene DOCG
Area Produttiva	Veneto (Valdobbiadene)
Tipologia del Prodotto	Vino bianco spumante D.O.C.G. Valdobbiadene.
Composizione	GLERA
Gradazione alcolica	11,5 %
Processo Produttivo	Uve vinificate in bianco. La fermentazione viene fatta a temperatura controllata con lieviti selezionati. La presa di spuma avviene in autoclave con metodo "Charmat" per circa 2 mesi. Alla fine lo spumante viene filtrato ed imbottigliato a freddo.
Caratteristiche Organolettiche	Spumante di colore giallo brillante dove nel suo perlage persistente, si fondono numerosi aromi fruttati con delle lievi note floreali legate da grande finezza e dovute al suo sapore abboccato, fresco e fragrante.
Abbinamento Cibi	Ottimo aperitivo, eccellente con la macedonia e molto gradito in altre occasioni della giornata.
Servizio	Va servito alla temperatura di 6° - 8° C°, ottenuta mantenendo la bottiglia immersa nel ghiaccio del secchiello, mai in frigo!
Packaging	<ul style="list-style-type: none">➤ Bottiglia "Gladius" da Cl. 75➤ Cartoni da 6 bottiglie.➤ Pallet da 60 cartoni.