



VINO SPUMANTE "GILDA" CUVÉE BRUT

Descrizione Prodotto	Vino Spumante "Gilda" Cuvée Brut
Area Produttiva	Area Viticola del Veneto
Vitigno	Vitigni a bacca bianca atti alla produzione di vini spumanti.
Periodo di Vendemmia	Fine agosto, inizi di settembre.
Spumantizzazione	Metodo Charmat
Gradazione alcolica	12 %
Zuccheri	12 g/l
Acidità	5,5 g/l
Caratteristiche Organolettiche	Spumante di colore giallo paglierino con riflessi verdognoli, dove nel suo perlage di estrema raffinatezza ed eleganza, si fondono numerosi aromi fruttati con delle lievi note floreali con delicati sentori di mela acerba. Legate da grande finezza e dovute al suo sapore secco, con finale gradevolmente armonico e persistente.
Abbinamento Cibi	Adatto per accompagnare crostacei crudi e molluschi. Ideale come aperitivo e da tutto pasto.
Servizio	Va servito alla 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.