



VINO SPUMANTE "GILDA" ROSE' BRUT

Descrizione Prodotto	Spumante Gilda Rosè Brut
Area Produttiva	Veneto
Tipologia del Prodotto	Vino Rosé Spumante
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.

