



“GIERT”

BIANCO

Vino Fizzante



ZONA DI PRODUZIONE

Colline di origine morenica di Corbanese di Tarzo (TV) a 250 metri sul livello del mare.

VARIETÀ DELLE UVE

Glera 100%.

VINIFICAZIONE

L'uva, vendemmiata esclusivamente a mano, viene sottoposta a pressatura soffice con pressa pneumatica orizzontale. Il mosto fiore ottenuto fermenta a temperatura controllata di 16-18 °C. Il vino ottenuto affina in vasche di acciaio inox fino alla primavera successiva. Presa di spuma in autoclave per circa 30 giorni a temperatura controllata e successivo imbottigliamento isobarico.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Questo vino frizzante, dal colore giallo paglierino brillante, è snello, vivace, fresco e sapido, gradevolmente fruttato, godibile in ogni momento della giornata.

Si accompagna ad antipasti e primi piatti delicati, è inoltre particolarmente adatto come aperitivo e fuori pasto.

Servire a 6-8 °C.

TITOLO ALCOLOMETRICO

11% vol.

ALLERGENI

Contiene solfiti.

FORMATI DISPONIBILI

Bottiglia da 0,75 lt.

