

GRECHETTO GENTILE DELL'EMILIA BIANCO

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE

SCHEDA TECNICA		
Uva Biologica	Gechetto Gentile 100%	
Vendemmia	2024	
Tipologia	Bianco Spumante Metodo Classico	
Vigneti	Estensione: 0,80 Ha 3000 ceppi/Ha produzione: 80q/Ha; resa 60%	
Area di Produzione	Spilamberto (MO)	
Sistema di allevamento	Controspalliera	
Potatura	Cordone speronato	
Bottiglie prodotte	1000	
Vinificazione	Raccolta manuale delle uve, cernita e pressatura soffice diretta, fermentazione a temperatura controllata, sfecciatura ed affinamento in acciaio per 6 mesi. Tiraggio dalla primavera successiva alla vendemmia. Rimane sui propri lieviti minimo 12 mesi. Sboccatura manuale.	
Note di degustazione	Perlage fine e persistente, colore giallo paglierino intenso con riflessi verdognoli, profumo agrumato intenso con sentori del vitigno, al palato intenso, fresco, minerale e di buona struttura..	
Temperatura di servizio	+6/8 °C	
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo, sia gustato a tutto pasto con piatti tipici della cucina emiliano-romagnola e pietanze a base di pesce.	
Gradazione alcolica	12,5%	

GRECHETTO GENTILE DELL'EMILIA BIANCO
SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT NATURE

--	--	--