

# VINO SPUMANTE BRUT GURGO'



Vitigno:

CATARRATTO 60% ZIBIBBO 20% GRILLO 20%

Suolo:

Calcareo

Vigneti:

Allevati a contro-spalliera e alberello

Vendemmia:

A mano, tra Agosto e Settembre

Vinificazione:

Frutto di un fare sartoriale, la raccolta in cassetta consente la selezione delle migliore uve che vengono sottoposte a pigiatura soffice e a fermentazione lenta.

Note organolettiche:

Bouquet aromatico ampio, fresca acidità agrumata e finale persistente. La mineralità che contraddistingue il suo suolo in un blend di vitigni autoctoni, concepito per privilegiare leggerezza, freschezza e bevibilità. Il perlage è fine e continuo con una piacevole struttura e finezza, al palato spicca una delicata cremosità.

Gradazione alcolica:

11 vol.

Abbinamenti:

Uno spumante da pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con una insalata di arance.

Come servirlo:

Esprime il meglio di sé in un flute servito ad una temperatura di 6°C.

## INFORMAZIONI TECNICHE:

Bottiglia

Ean Code 8017437003131

Cartone

Ean Code 8017437003138

PEDANA

14 cartoni x 6 strati= 84 ct



CANTINA  
PAOLINI