



GAIO

BIANCO FRIZZANTE VENETO

Indicazione Geografica Tipica

**È il nostro vino giovane, allegro, brioso.
Dedicato ai curiosi, agli ottimisti sempre
e a chi ama stare in compagnia.**

VITIGNI:

GARGANEGA 80 % e PINOT BIANCO 20% prodotta nei vigneti di proprietà.

VIGNETO:

Allevamento a pergola aperta. Terreno medio impasto argilloso. In pedecollina a 90 m. s.l.m. Età delle viti 15-20 anni. Produzione di circa 120 q.li/ha.

TECNICHE PRODUTTIVE:

Vendemmia manuale inizio settembre. Vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve. Fermentazione in vasche di acciaio inox per ca. 15 gg. a 16-18 °C. A fine fermentazione il vino viene mantenuto sui lieviti fino in primavera. Si procede quindi all'imbottigliamento.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: Giallo paglierino tenue con riflessi verdolini.

Profumo: Sentori di frutta fresca acidula.

Sapore: Fresco e sapido.

Grado alcolico: 11,5%

SUGGERIMENTI GASTRONOMICI:

Leggero e frizzante è un ottimo vino da aperitivo. Ed un giusto accompagnamento per antipasti leggeri, primi piatti delicati alle verdure, formaggi e carni bianche. Ideale con il pesce, assolutamente da proporre con la pizza.

Temperatura di servizio: 8-10°C.

FORMATI DISPONIBILI:

Bottiglia da 750 ml.