

Gilloria

Cuvée Bianco Spumante Biologico

Gilloria



Vitigno

cuvée di vini bianchi provenienti da vitigni ubicati nel Nord-Est.

Provenienza Veneto

Vinificazione

spremitura soffice, separazione dalle bucce e vinificazione in bianco, fermentazione alcolica condotta a temperatura controllata, il vino base spumante così ottenuto viene conservato, in recipienti di acciaio inox, ad una temperatura di 8-10°C. La base spumante viene filtrata e posta in autoclave, dolcificata e aggiunta di lieviti selezionati per la presa di spuma con il metodo charmat. Una volta raggiunta la sovrappressione desiderata il nostro glera spumante viene refrigerato e mantenuto a -4°C per la stabilizzazione a freddo per 15 giorni, viene poi filtrato e imbottigliato isobaricamente per mantenere le preziose bollicine.

Conservazione ed invecchiamento

deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio, la massima freschezza aromatica viene espressa nel primo anno di imbottigliamento.

Colore

giallo paglierino con leggeri riflessi verdognoli, con una piacevole presenza di spuma al momento del riempimento del calice seguita da un fine e persistente perlage.

Profumo

fine, elegante, buona presenza iniziale di note fruttate, in particolare di mela verde e mela golden, seguita da note floreali che ricordano il glicine e la rosa canina.

Sapore

vellutato, fresco, fruttato e brioso, leggero e scorrevole, con un perlage fine, di corpo, armonico, ottima acidità e piacevole persistenza gustativa, da bere soprattutto giovane.

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6°C

Affinità gastronomiche

ottimo da solo come aperitivo con stuzzichini vari. Indicato per accompagnare tutti i patti di pesce, gli affettati in genere, le paste ed i risotti in genere, ben si accompagna anche alle carni bianche.

Confezione bottiglie personali da 75 cl. scatole da 6.