

GAVA

WINERY

SINCE 1875



ITALIA



VENETO

G



Agricoltura
Biologica



Ethel



Bianco
Spumante



Primi
Pesce



Dagli
8
ai
10 °C

Temperatura
di servizio



Dai
12
ai
18
mesi

Tempo di
conservazione

Brut

Denominazione:	Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore Docg
Tipologia:	Spumante Brut
Uve:	Glera
Primo anno di produzione:	1995
Area:	Refrontolo e Farra di Soligo Veneto

In Vigna

Suolo:	<ul style="list-style-type: none">• collina morenica• medio impasto• calcareo
Altimetria ed esposizione:	250 m.s.l.m. esposizione sud
Età dei vigneti:	15 - 20 anni
Resa delle uve:	135 q.li/ha
Sistema di allevamento:	sylvoz
Vendemmia:	manuale

In Cantina

Vinificazione:	in bianco, con fermentazione a bassa temperatura e presa di spuma con metodo Charmat
Grado alcolico:	11.5% vol.
Zuccheri:	10 g/l

In Degustazione

Vista:	giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli floreali,
Olfatto:	spiccate note di mela verde e agrumi sapido, armonico e persistente
Gusto:	

In Servizio

Abbinamenti consigliati:	ottimo come aperitivo e come vino da tutto pasto. Accompagna egregiamente risotti, primi piatti a base di molluschi e crostacei
---------------------------------	---



GAVA



Via Mescolino n. 2 - 31012 Cappella Maggiore (TV)
Telephone +39 347 268 1010 • E-mail az.gava.bio@gmail.com

