

GENTLEMAN

Vino spumante extra dry

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	Chardonnay e Glera
VENDEMMIA	Alla fine di agosto, manuale e in cassetta
METODO IMPIEGATO	Charmat lungo
GRADAZIONE ALCOLICA	8,5% Vol
VIGNA	330m s.l.m., cordone speronato, con 3500 piante/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso
PRODUZIONE	75 q/ha

DESCRIZIONE

Spumante Secco prodotto dalla selezione delle **migliori uve** di Chardonnay e Glera. Nato per celebrare importanti momenti, dedicato dalla famiglia al **Signor Gisberto** Goretti, uno dei capostipiti dell'omonima Cantina.

Spumante italiano con aromi freschi e di buona intensità. **Minerale e vibrante**, dal perlage elegante.

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8°C
ABBINAMENTO	Ottimo come aperitivo, ideale anche con piatti a base di formaggio, pesce e riso.

