

SPÌGOL

VINO SPUMANTE BRUT

Vitigno

Glera

Tipologia

Vino spumante a Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG).

Titolo alcolometrico

11,5 % vol

Zona di produzione

Colline in provincia di Treviso, area storica vocata alla coltura della vite.

Caratteristiche organolettiche:

Colore

Giallo paglierino brillante con perlage fine e persistente.

Profumo

Bouquet delicato e armonioso, con sentori di mela, pera e fiori bianchi.

Sapore

Morbido e armonioso, piacevolmente secco, con una fresca e persistente nota finale.

Temperatura di servizio

Servire fresco a 6–8 °C.

Abbinamenti gastronomici

Ideale come aperitivo, accompagna antipasti, piatti a base di pesce, crostacei, sushi, risotti delicati e formaggi freschi.

Conservazione

Conservare in luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce, preferibilmente in posizione orizzontale.

Note

Spumante elegante e raffinato, caratterizzato da un profilo aromatico fresco e delicato e da un gusto equilibrato, ideale per ogni occasione. SPÌGOL Brut si distingue per la sua eleganza, la finezza del perlage e il perfetto equilibrio tra freschezza, morbidezza e piacevole secchezza, rendendolo uno spumante versatile e adatto a ogni momento conviviale.



Azienda Agricola Gallina Claudio
Via Cavarie, 8 - S. Giovanni di Valdobbiadene (TV)
Tel.: (+39) 0423 982071 - az.gallinaclaudio@gmail.com

