

GASPARETTO
HOW DO
YOU FEEL
**GRAN
CUVÉE
SPUMANTE
DRY**


**RIVE
DELLA CHIESA®**



Formato bottiglia: 0.75 l
Cartone: 6 bottiglie

Vitigno: 50% Glera, 30% Chardonnay, 20% Pinot Grigio

Zona di produzione: Veneto

Vinificazione:

Dopo esser state raccolte, le uve vengono sofficemente pressate per ricavarne il mosto, che viene poi inoculato di lieviti selezionati e fatto fermentare a temperatura controllata di 15/16 gradi.

Spumantizzazione:

La presa in spuma avviene secondo il metodo Charmat-Martinotti.

Gradazione alcolica: 11%

Residuo zuccherino: 17 Gr/L



Colore del vino:

Giallo paglierino, perlage vivace



Olfatto:

Sentori aromatici di mela golden, pesca matura, albicocche e banana



Gusto:

Al palato risulta morbido, armonioso e caratterizzato da un'elegante dolcezza



Abbinamenti:

Ottimo come brindisi a fine pasto, si abbina molto bene con piatti di pesce, formaggi stagionati e dessert



Temperatura di servizio:

6° - 8°