

gorgo



FRIZZANTE BIANCO BIOLOGICO

100

Sinonimo di allegria "frizzante" e contagiosa, è il vino degli aperitivi delle lunghe serate, ma con la sua moderata gradazione alcolica (solo 11 C), è apprezzato anche da chi per ragioni di salute o scelte alimentari, predilige un vino più leggero ma ugualmente fine ed elegante. Il "100" è il felice risultato delle vinificazione delle uve bianche biologiche coltivate in Azienda che conferiscono complessivamente morbidezza, armonia e piacevolezza a questo vino bianco frizzante, ottenuto per fermentazione naturale in autoclave.

**Vitigni:**

Garganega, Fernanda (Cortese), Chardonnay e altre

**Coltivazione:**

Gujot

**Vinificazione:**

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.

**Affinamento:**

Un mese in vasche d'acciaio e successiva rifermentazione in autoclave per ottenere il frizzante naturale.

Colore:

Chiaro, brillante, fine e leggero perlage.

**Profumo:**

Fresco e lievemente fruttato, agrumi, frutta e fiori bianchi

Sapore:

Morbido, vivace.



Grad. alcolica: 11% vol

**Abbinamenti:**

Ottimo come aperitivo, con antipasti e piatti di pesce.

Servire a 10 ° C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

Loc. Gorgo - 37060 Custoza (Verona)
Tel. +39 045 516063 - Fax 045 516842
gorgo@cantinagorgo.com

cantinagorgo.com

