

gorgo

CUSTOZA DOC BIOLOGICO

Perlato Spumante Brut

Uno Spumante di territorio, il segno del forte legame con la nostra terra e le sue uniche, straordinarie uve. Un brut caratterizzato da una piacevole trama minerale, che esalta gli aromi dei vitigni autoctoni, fruttato, elegante, dall'ottimo equilibrio tra acidità e sapidità.



Vitigni:

Garganega, Cortese, Trebbiano Toscano.



Coltivazione:

Gujot



Vinificazione:

Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata.



Affinamento:

4 mesi in vasche d'acciaio e successiva spumantizzazione (metodo "Charmat lungo").

Colore:

Chiaro, brillante, perlage vivace e persistente.



Profumo:

Fresco e lievemente fruttato, conserva l'aroma primario delle uve autoctone e quello secondario dato dalla fermentazione.

Sapore:

La scelta aziendale è per la versione Brut, pulita e vivace.



Grad. alcolica: 12% vol



Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, per accompagnare antipasti e portate 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

