

gorgo

SPUMANTE BRUT D.O.C. BIOLOGICO

Perlato Rosa Chiaretto

Le uve Corvina, Rondinella e Molinara, vinificate in rosa secondo il disciplinare della DOC Chiaretto Bardolino, vengono utilizzate per la preparazione di un vino spumante fresco, con profumi fragranti e sottili di frutta fresca, asciutto e vivace.



Vitigni:

Corvina, Rondinella, Molinara



Coltivazione:

Gujot



Vinificazione:

in rosa con minima macerazione delle bucce per 4/6 ore a temperatura controllata.



Affinamento:

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

Colore:

Rosa tenue, come un fiore di pesco, brillante, spuma sottile con grana fine e persistente



Profumo:

Fresco e lievemente fruttato

Sapore:

Morbido, Secco, intenso.



Grad. alcolica: 12% vol



Abbinamenti:

Ottimo come aperitivo, anche per accompagnare salumi e formaggi giovani, risotti o paste con le verdure. Da provare con grigliate di pesce o carne.

Servire a 10°C

AZIENDA AGRICOLA GORGO

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

cantinagorgo.com

