

# GURGÒ

## VINO SPUMANTE BRUT

### VITIGNO

Catarratto 60% Zibibbo 20% Grillo 20%

### TIPOLOGIA

Bacca bianca

### TERRENO

Calcareo

### VIGNETI

Allevati a contro-spalliera e alberello

### VENDEMMIA

Tra agosto e settembre

### VINIFICAZIONE

Frutto di un fare sartoriale, la raccolta in cassetta consente la selezione delle migliore uve che vengono sottoposte a pigiatura soffice e a fermentazione lenta



### DEGUSTAZIONE

#### COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

#### PROFUMO

Aromatico ampio, fresca acidità agrumata e finale persistente.

#### SAPORE

Il perlage è fine e continuo con una piacevole struttura e finezza, al palato spicca una delicata cremosità



### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Uno spumante da pasto, ottimo con i crostacei crudi o cotti e tartare di pesce. Lo consigliamo con una insalata di arance



#### GRADO ALCOLICO

11% vol.

#### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° C.