GORGHELLO

Vino bianco



TIPOLOGIA

Vino bianco fermo secco

VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca bianca

AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane provenienti dalle regioni Nord-Est dell'Italia.

TERRENI

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale.

RACCOLTA

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

COLORE

Giallo paglierino con riflessi verdognoli

OLFATTO

Piacevolmente fresco con note fruttate e floreali.

GUSTO

Ben bilanciato, asciutto e sapido, lascia una piacevole sensazione di pulizia e freschezza.

ABBINAMENTI

Vino da tutto pasto, ottimo con antipasti leggeri, carni bianche, salumi, formaggi freschi.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

6-8°C

GRADO ALCOLICO

10% vol

[Bordolese standard (75 cl)], [11% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)