

Gamba

SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT NATURE "625" SEIDUECINQUE

 La cantina Gamba utilizza ENERGIA PULITA



SPUMANTI

Dalla considerevole altitudine di 625 metri, viene prodotto con le uve Corvina, Corvinone e Rondinella, l'originale Spumante Metodo Classico Gamba Seiduecinque.

Vitigni:

Corvina 35%, Corvinone 35%, Rondinella 30%

Collocazione geografica e caratteristiche del vigneto:

Il vigneto è situato sulle colline di Monte Solane, ad una altitudine di 625 metri s.l.m. Il terreno è prevalentemente calcareo-argilloso, con presenza di tufo nei strati inferiori.

Sistema di allevamento:

Tradizionale pergola doppia.

Vinificazione:

Le uve vengono vinificate in bianco, pressate a 0,6 bar e solo il mosto fiore viene fermentato ad una temperatura controllata di 14-15 gradi.

Affinamento:

Vino affinato secondo il procedimento del Metodo Classico e trascorre un minimo di 24 mesi sui propri lieviti in bottiglia.

Aspetti organolettici:

Vino speziato con sentori di albicocche secche e pesche condite con zenzero, incenso e fiori gialli polverosi. Questo sforzo ricco di minerali lenisce prima il palato con bollicine delicate, mentre la tensione salata e gli acidi fortemente concentrati si accumulano creando un'espressione acida e sapida dei frutti del frutteto. Il Seiduecinque si assottiglia in modo appetitoso e aspro, come addentare una mela Granny Smith.

Gastronomia:

Questo vino può essere abbinato come aperitivo e a tutto pasto. Si consiglia di servirlo a 8 °C.



VETRO
BOTTIGLIA
N 71

TAPPO
SUGHERO
FOR 51

CAPSULA
ALLUMINIO E METALLO
ALU 41

RACCOLTA DIFFERENZIATA
VERIFICA IL SISTEMA DI
RACCOLTA DEL TUO COMUNE