



CANTINA VILLA GIANNA®

“Raccontiamo una storia di terra e di vite della famiglia Giannini pionieri della viticoltura pontina da tre generazioni.”

“We tell a story of land and lives of the Giannini family who has been pioneer of Pontine viticulture for three generations.”



Linea CHARMAT BRUT V.S.D.Q.

scheda tecnica

Spumante ottenuto con metodo Charmat da uve Chardonnay. La sua spuma è fine e persistente. Colore dalle sfumature dorate apre a delicati sentori di lievito e crosta di pane. Ideale come aperitivo, frittate di mare e grandi crostacei.

Sparkling wine made with Charmat method from Chardonnay grapes. The foam is fine and persistent. The colour has golden hues and the aroma has delicate scents of yeast and bread crust. It is ideal with aperitifs, fried fish and large crustaceans.



DENOMINAZIONE Spumante Brut Lazio bianco I.G.P. / I.G.T.
VITIGNI Chardonnay



SUOLO Pianeggiante Limo sabbioso, distanza dal mare 7 km



ALLEVAMENTO Filare a cordone speronato da 4.100 piante Ha



EPOCA DI VENDEMMIA Prima settimana di settembre



ALCOOL 12 % Vol.



VINIFICAZIONE Uve raccolte precocemente per esaltare l'acidità e la freschezza gustativa. Pressatura soffice e fermentazione a temperatura controllata. La presa di spuma avviene in autoclave con rifermentazione Metodo Charmat Lungo per circa 90 giorni.



AFFINAMENTO 30/90 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 4 - 6° C.



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 570



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 19 - CASSE PER PALLET nr 76



EAN BOTTIGLIA 8016507005709 - EAN CARTONE 8016507005716

