



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

DRY V.S.D.Q.

scheda tecnica

Spumante ottenuto con metodo Charmat da uve Moscato di Terracina. Ha una spuma fine e persistente, il colore è paglierino brillante. Il profumo aromatico dona un gusto di elegante morbidezza, Ideale per aperitivi, sushi e frutti di mare e piccola pasticceria.

Sparkling wine made with Charmat method from Moscato di Terracina grapes. The foam is fine and persistent. The colour is bright straw yellow. The aromatic scent gives a taste of elegant softness. It is ideal with aperitifs, sushi and seafood and small pastries.



DENOMINAZIONE Spumante Dry Moscato di Terracina D.O.C / D.O.P
VITIGNI Moscato di Terracina



SUOLO L'altitudine dei terreni coltivati è compresa tra gli 0 e i 863 mt. s.l.m, Terreni derivati da materiale detritico di falda e terre rosse con struttura argillo-limosa e distanza dal mare 3-8 km.



ALLEVAMENTO Vigneto a filare basso da 5.000 ceppi per Ha



EPOCA DI VENDEMMIA Seconda decade di Settembre



ALCOOL 12 % Vol.



VINIFICAZIONE Criomacerazione e pressatura soffice delle uve raccolte precocemente per esaltare aromaticità e freschezza gustativa. La presa di spuma avviene in autoclave con rifermentazione Metodo Charmat.



AFFINAMENTO 30/90 giorni in bottiglia



TEMPERATURA DI SERVIZIO AL CONSUMO 6 - 8 ° C.



FORMATI DISPONIBILI da ml 750



CODICE ARTICOLO CVG 560



IMBALLO IN CARTONE da 6 bottiglie



CASSE PER STRATO nr 19 - **CASSE PER PALLET** nr 76



EAN BOTTIGLIA 8016507005600 - **EAN CARTONE** 8016507005617

