



GAMBELLARA SPUMANTE DOC "EMILIO" - METODO CLASSICO EXTRA BRUT

Edizione limitata e dedicata al nostro Fondatore Emilio. Metodo classico che affonda le radici nella storia della nostra famiglia e del nostro territorio.

Sapido, tagliente, vulcanico, dal carattere deciso e chiaro, così era Emilio.

La Garganega e il suo terroir vulcanico si esaltano in quest'espressione tradizionale ma allo stesso tempo innovativa.

Da accompagnare con piatti di carne e di pesce o per un aperitivo.



UVAGGIO 100% Garganega

ZONA PRODUZIONE collina Gambellara

METODO COLTIVAZIONE pergola

PERIODO VENDEMMIA fine settembre

VINIFICAZIONE fermentazione metodo classico
36 mesi prodotte 497 bottiglie
48 mesi prodotte 487 bottiglie

GRADAZIONE 12,5%vol

CAPACITÀ BOTTIGLIE 0,750 lt

CONFEZIONI 6 bottiglie

TEMPERATURA DI SERVIZIO 7° C