



---

## “CÀ CRISTOFORI” GAMBELLARA SPUMANTE DOC EXTRA DRY

Il Gambellara Spumante Doc Cà Cristofori è il vino ideale con antipasti, primi, uova, carni bianche, crostacei e pesce in genere. Colore giallo paglierino, perlage fine e persistente con notevoli note fruttate e floreali, morbido ed equilibrato. È ottenuto dalla prima vendemmia delle migliori uva di Garganega di prima collina. Prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata e seconda fermentazione di 5 mesi metodo Charmat.



|                         |   |
|-------------------------|---|
| UVAGGIO                 | 100% Garganega  |
| ZONA PRODUZIONE         | collina Gambellara  |
| METODO COLTIVAZIONE     | pergola   |
| PERIODO VENDEMMIA       | fine settembre  |
| VINIFICAZIONE           | fermentazione a temperatura controllata e presa di spuma in autoclave |
| GRADAZIONE              | 12%vol  |
| CAPACITÀ BOTTIGLIE      | 0,750 lt  |
| CONFEZIONI              | 6 bottiglie   |
| TEMPERATURA DI SERVIZIO | 5° – 7° C   |