



“CÀ CRISTOFORI” GAMBELLARA SPUMANTE DOC BRUT

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.



Freschezza vibrante

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