



“EMILIO” IGT VENETO GARGANEGA SPUMANTE 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.



Anima vulcanica

UVAGGIO	100% Garganega
ZONA PRODUZIONE	collina Gambellara
METODO COLTIVAZIONE	pergola
PERIODO VENDEMMIA	fine settembre
VINIFICAZIONE	fermentazione metodo classico
GRADAZIONE	12,5%vol
CAPACITÀ BOTTIGLIE	0,750 lt
CONFEZIONI	6 bottiglie
TEMPERATURA DI SERVIZIO	7° C