

SPUMANTE CLASSICO

Metodo Tradizionale



Cuvée: Pinot Nero e Chardonnay

In bottiglia sui lieviti: 4 anni

Affinamento: 6 mesi

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino tenue con lievi riflessi verdognoli, spuma copiosa e persistente, perlage fine e molto intenso. Profumo ampio, delicato, intensamente fragrante con sentori di banana e frutta esotica, molto netta la sensazione caratteristica del profumo dei lieviti. Al gusto si presenta secco, gradevolmente acidulo, con spiccata vivacità, persistenza ed armonia.

Gradazione alcolica: 12,5 % Vol.

Temperatura di servizio: 6 - 8 ° C

Abbinamenti: Splendidamente elegante come aperitivo, esalta le sue peculiarità come vino da tutto pasto su carni bianche ed ovviamente sul pesce.



Cuvée: Pinot Nero and Chardonnay

In bottles: 4 years

Refinement: 6 months

Organoleptic characteristics: Straw - white in colour with light hues and a slight greenish reflection. A front / Fizz copious and persistent with intense pearl - like bubbles. Ample perfume, delicate, intensely fragrant with hints of banana and exotic fruits characteristically clean with a delicately light perfume. The taste is dry and pleasant acidity with distinct vivacity persistently harmonious.

Alcohol: 12,5 % Vol.

Serving temperature: 6 - 8 ° C

Accompaniments: Splendid as an appetitive. Its uniqueness make it a perfect accompaniment for all dishes, but obviously with white meats and fish.



Cuvée: Pinot Nero und Chardonnay

Reifung: 4 Jahre

Verfeinerung: 6 Monate

Organoleptische Eigenschaften: Farbe: weiss, leicht, strohfarben mit schwachen grünlichen Reflexen. Üppiges, anhaltendes Schäumen; feines, intensives Perlen. Grosszügig - delikates Bouquet mit einem Hauch von Banane und exotischen Früchten; eindeutige, charakteristische Nuance vom Duft der Gärung. Im Geschmack trocken, angenehm säuerlich und ausgeprägt lebendig, beständig und harmonisch.

Alkoholgehalt: 12,5 % Vol.

Serviertemperatur: 6 - 8 ° C

Serviervorschlag: Hervorragend als eleganter Aperitif geeignet; die zu jedem Gericht passenden Eigenschaften des Gavioli Brut werden vor allem von hellem Fleisch und natürlich von Fisch hervorgehoben.

