



Gaudium

È una versione più vivace del Chiaretto di Bardolino, presenta una **bollicina** piacevole e rinfrescante. L'abbiamo chiamato Gaudium perché vorremmo vi portasse gioia.

Tipologia: spumante rosé brut

Uve: Corvina, Rondinella e Molinara

Colore: rosa tenue.

Profumo: elegante e fruttato.

Sapore: fresco e vivace.

Servire: a 6-8 °C. Come aperitivo o accostato a piatti di pesce, sushi, pizza.

Vinificazione: vendemmia anticipata, macerazione di 8 ore di contatto con le bucce, fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma di 4 mesi con Metodo Martinotti.





Affinamento: almeno 2 mesi in bottiglia.

Sistema di allevamento: Pergola Trentina e Guyot

Produzione media: 110 q.li/ha

Grado alcolico: 12% Vol.

Acidità totale: 6,10 gr./lt

BOTTIGLIA Bottle	CAPSULA Seal	GABBIETTA Wirehood	TAPPO Cork
Vetro	Alluminio e metallo	Alluminio e metallo	Sughero
			
Raccolta differenziata			Raccolta differenziata dedicata o per rifiuti organici

Verifica le disposizioni del tuo comune
Observe local waste disposal regulations