



CASTELLO di GABBIANO

ESTABLISHED 1124



Prosecco

D.O.C. Brut

Vitigni: 85% Glera, 15% altri vitigni a bacca bianca

Vinificazione: La vinificazione è in bianco con pressatura soffice, aggiunta di lieviti selezionati e fermentazione a temperatura controllata. Il vino fermo è conservato in serbatoi di acciaio inox termocontrollati alla temperatura di 8°C fino alla fase di presa di spuma. La rifermentazione, che produce nel vino le caratteristiche bollicine, avviene in autoclave a temperatura di 18° per circa 30 giorni. Il vino è fatto in stile Brut.

Organolettica: Note floreali fragranti sviluppano un aroma gradevolmente dolce con mango maturo e note di miele. Al palato questo vino ha un basso livello di acidità e offre una forte essenza di frutti tropicali sul finale lungo e goloso che chiama un altro sorso. Un vino di medio corpo con bollicine schiumose.

Castello di Gabbiano

Via di Gabbiano, 22, 50020 Mercatale Val di Pesa (FI) Italy

Ph. 055.821053 Fax 055.8218082 | E-mail: castellogabbiano@castellogabbiano.it