

Gorio

Tipologia:

Valdobbiadene D.O.C.G.
Spumante Extra Dry
11,5% vol.

Area produttiva:

Susegana

Residuo zuccherino:

17 g/l

Vendemmia:

Raccolta manuale in piccoli recipienti
e leggera pressatura dell'uva rigorosamente
intera.

Colore:

Giallo paglierino scarico.

Perlage:

Fine, abbondante e persistente.

Aroma:

Presenta note floreali di glicine, acacia
e rosa e sentori fruttati di mela e pesca
bianca.

"Malibràn

*consiglia la degustazione
con questo bicchiere."*

Gusto:

Nell'insieme pieno, rotondo e molto
armonico con uno sviluppo carbonico
progressivo e delicato.

Presa di spuma:

Metodo Italiano.

Da servire:

Fresco a 8-10 °C su calice da degustazione.

Gastronomia:

Ottimo come antipasto, si abbina bene a
minestre di legumi e frutti di mare,
paste con delicati sughi di carne, formaggi
freschi e carni bianche, soprattutto pollame.



MALIBRÀN