



GAVIOLI
CANTINIERI DAL
1 7 9 4



METODO CHARMAT
PROSECCO D.O.C.

Extra Dry



Classificazione: Prosecco D.O.C.

Area di produzione: Colli di Conegliano e Valdobbiadene

Uvaggio: 100% glera

Vinificazione: in bianco con macerazione a temperatura controllata. La presa di spuma, estremamente lenta, è per rifermentazione naturale metodo Charmat.

Caratteristiche: Giallo paglierino con riflessi verdolini. La spuma è fine e persistente; tipicamente aromatico delicato e molto fine. Sentori di frutta tropicale, pera e banana. Fresco, aromatico, con buon equilibrio acido.

Abbinamenti gastronomici: Estremamente versatile, è ideale sia come aperitivo che come accompagnamento per tutto il pasto, in particolare se a base di pesce, crostacei e frutti di mare. Ottimo anche con carni bianche e carrelli dei formaggi



Classification: Prosecco D.O.C.

Appellation: Conegliano Hills district.

Grape variety: 100% glera.

Vinification: vinified in white, with maceration at a controlled temperature. The taking of froth, extremely slow, comes from a natural re-fermentation Charmat method.

Characteristics: Straw yellow with greenish reflections, foam is fine and persistent. Distinctively aromatic, with apple and pear aromas, delicate and refined. Extra dry, fresh with well-balanced acidity.

Food matches: Great versatility, it can be served as an aperitif or with appetizers like salami and cheeses. It can also pleasantly accompany the meal, particularly sea food dishes.