

LA GHILLINA - METODO CLASSICO ROSÉ

La Ghillina è uno spumante metodo classico prodotto in Piemonte, con uve provenienti dalle colline del Monferrato, coltivate nei vigneti di proprietà dei nostri soci.

Una volta in cantina le uve, vendemmiate in cassette, subiscono una soffice e breve pressatura.

Alla prima fermentazione, segue un periodo di maturazione di circa 8 mesi.

Nell'aprile successivo alla vendemmia si procede al tiraggio in bottiglia e dopo 24 mesi, con la sboccatura, è finalmente pronto per essere gustato.

Denominazione:

vino spumante di qualità brut

Area di produzione:

vigneti nel comune di Maranzana

Terreno:

argilloso con sedimenti di sabbia

Altitudine vigneti:

300 m slm

Esposizione:

sud est

Formati disponibili:

75 e 150 ml

Allergeni: solfiti

Colore:

rosa antico

Perlage:

fine e persistente

Al naso:

ricorda i profumi di rosa assieme a note fruttate di fragolina e ribes, di crosta di pane e noce moscata

Al palato:

avvolgente, acidità e aromi ben bilanciati.
La chiusura è piacevolmente sapida.

Abbinamenti:

crostacei, pesce crudo e marinato, carpaccio di manzo, superbo aperitivo



la tua Cantina Sostenibile

