

# BRIO

## VINO FRIZZANTE BIANCO



### VINIFICAZIONE

Fermentazione primaria termocontrollata a 12°C per 20 giorni. Presa di spuma in autoclave a 15°C.

### MATURAZIONE E AFFINAMENTO

In autoclave a temperatura controllata 1 o 2 mesi di affinamento su feccia fine. 2 mesi in bottiglia.

### AREA DI PRODUZIONE

Comprensorio del Gavi

### UVA

Cortese

### TIPOLOGIA DI TERRENO

Prevalentemente rosso a base argillosa alluvionale

### ALTITUDINE

180/250 m s.l.m.

### ESPOSIZIONE

Sud - Altipiano

### FORMA DI ALLEVAMENTO

Guyot 4.500 piante/ha

### ETA' MEDIA VITI

30 anni

### PRODUZIONE PER ETTARO

12.000 Kg/ha

### EPOCA DELLA VENDEMMIA

Prima metà di Settembre

### PRODUZIONE ANNUA

10.000 bottiglie

### PRIMA ANNATA

1985

VINO FRIZZANTE OTTENUTO CON RIFERMENTAZIONE IN AUTOCLAVE PER 20/25 GIORNI. COLORE GIALLO PAGLIERINO CON ACCENNO DI PERLAGE FINE. AL NASO FRUTTATO CON NOTE DI MELA E PESCA. AL PALATO È ARMONICO E FRESCO DI MEDIA INTENSITÀ E MOLTO BEVERINO. OTTIMO COME APERITIVO CON ANTIPASTI POI PIATTI A BASE DI PESCE, TORTE E DOLCI.

SERVIRE A 8 -10°C



SOCIETÀ AGRICOLA PRODUTTORI DEL GAVI • P.IVA 00167420066  
VIA CAVALIERI DI VITTORIO VENETO, 45 - 15066 GAVI (AL)  
TEL. +39 0143 642786 INFO@PRODUTTORIDELGAVI.COM