



BOLLICINA Grand Cuvée BRUT

UBICAZIONE DEI VIGNETI:

Corropoli - Teramo - Abruzzo. 150 mt. s.l.m.

UVE:

Chardonnay, Pecorino, Malvasia

VENDEMMIA:

Esclusivamente manuale, a metà-fine agosto.

VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice delle uve e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo Charmat lungo sui lieviti in autoclave.

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino luminoso, con riflessi dorati e perlage fine e persistente.

PROFUMO:

Delicato e fragrante, con note di fiori bianchi, agrumi e frutta a polpa bianca, accompagnate da leggere sfumature aromatiche e lievi sentori di crosta di pane.

GUSTO:

Fresco, armonico e ben equilibrato, con bollicina fine, buona sapidità e chiusura pulita e persistente.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

6-8°C.

ABBINAMENTI:

Ideale come aperitivo; perfetto con antipasti leggeri, crudité di mare, fritti delicati, primi piatti di pesce, crostacei e formaggi freschi.

PRODUZIONE LIMITATA

480 bottiglie per annata



TENUTA VINARIA
DI GIMINIANI
CORROPOLI