



GABRY - BRUT SPUMANTE BRUT

Profumi che incantano i sensi

Origine: da vigneti altamente vocati a vini per spumanti

Vitigno: varietà aromatiche tra cui spicca l'incrocio Manzoni 13.0.25

Sistemi di allevamento: a filare, a Sylvoz e a cappuccina

Periodo raccolta: settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°C ad opera di lieviti selezionati

Alcool: 11.5% vol

Residuo Zuccherino: 9 - 10 gr/l

Acidità totale: 5.5 - 6 gr/l

Colore: rosa tenue con riflessi rubini

Perlage: grana fine e persistente

Profumo: note fruttate di pesca che si intrecciano a quelle agrumate come arancia rossa, seguite da sentori floreali di glicine e sottofondo balsamico di salvia

Sapore: asciutto ed equilibrato, con una piacevole armonia tra l'acidità e una delicata nota sapida

Abbinamenti: ideale per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi giovani, primi piatti con sughi di pesce al pomodoro

Servizio: 6°- 8° C, in calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L

Curiosità: l'incrocio Manzoni 13.0.25 è un incrocio tra i vitigni Raboso ed il Moscato d'Amburgo. E' stato inventato negli anni '30 dal professor Manzoni dell'Istituto Enologico di Conegliano. Così il professore lo spiega: *"Si potrà sorridere per la scelta di questa combinazione assai strana. A me è sembrato però che per correggere la ruvidezza del Raboso potesse andar proprio bene il Moscato d'Amburgo che trasmetteva inalterati i suoi caratteri di finezza e dava discendenti vigorosi e produttivi."* Da queste uve, sapientemente vinificate con una leggera spremitura e togliendo immediatamente le bucce, si ottiene un vino dal bel colore rosa tenue