



# GIOGANTINU BRUT

---

**Uva**  
Bacca Bianca.

**Vinificazione**  
Le uve dopo la diraspatura sono pressate in modo soffice, il succo è raffreddato e illimpidito per sedimentazione naturale, in seguito è posto a fermentazione a temperatura controllata. Terminata la fermentazione il vino è messo a maturare in vasche di cemento vetrificato, in queste è conservato fino al momento di rifermentare secondo il metodo Charmat.

Alcool: 11,5% Vol.

**Caratteristiche sensoriali**  
Colore giallo paglierino, profumo intenso delicato e piacevole, sapore secco e di buon tenore acido, bouquet raffinato e perlage persistente.

**Abbinamento**  
Ottimo come aperitivo e con piatti delicati di pesce

Temperatura di servizio: 6-8° C. Va bevuto in giovinezza.

**Categoria**  
Spumanti