



LINEA
ENOLOGICA



il nostro
prodotto è
la coesione
sociale

VINO SPUMANTE BRUT

GAUDIUM

Colore giallo paglierino brillante con perlage sottile, profumo ricco e persistente, con note fruttate e floreali, tenui aromi di lieviti e crosta di pane.

Sapore secco, fresco di acidità. Equilibrato.

Si consiglia come aperitivo, adatto a tutti i tipi di antipasti e per accompagnare un pranzo a base di pesce, riso, pasta, carni bianche, pesci saporiti e formaggi freschi. A tutto pasto.

Da degustare in flute o calice di media ampiezza per spumanti.

Tenere lontano da fonti di luce e calore e conservare in ambiente a temperatura controllata (14 - 18° c),

Temperatura di servizio: 6 - 8° c.

Grado alcolico: 12,5 % vol.



www.consorziosaledellaterra.it

Vitigno: Falanghina 100%

Zona di produzione: Comune di Castelvenere (BN)

Altitudine: 200 m s.l.m

Vigneto: spalliera

Esposizione: sud - sud est

Tipo di terreno: sciolto - tufaceo

Densità per ettaro: 2500

Resa per ettaro: 110 ql/ha

Età media delle viti: 19 anni

Epoca vendemmia: terza decade di agosto prima decade di settembre

Vinificazione: metodo Martinotti lento, 6 mesi

Confezionamento: bottiglia da spumante, scatole orizzontali