



ARRIGONI

WINE FAMILY



TENUTA **PIETRASERENA**
WWW.ARRIGONI1913.IT



"Ghermont Metodo Classico" - Vino Spumante Brut Metodo Classico

Questo spumante è fatto da uve di Vernaccia. Le migliori uve vengono raccolte in anticipo che ci dà un vino un po' meno alcolico. Il vino ha un bel profumo. Questo vino è perfetto come aperitivo, e indicato particolarmente bene con crostacei e ostriche, antipasti e primi piatti.



CLASSIFICAZIONE: Vino Spumante Brut Metodo Classico
UVAGGIO: 100% Vernaccia di San Gimignano
ABBINAMENTI: Crostacei e ostriche, antipasti e primi piatti
ALC/VOL : Alcol 12 % vol.

Nome:	Ghermont Metodo Classico	Classificazione:	Vino Spumante Brut Metodo Classico
Primo anno di produzione:	2010	Bottiglie prodotte:	4.000
Area di produzione:	San Gimignano (SI), Italia	Uvaggio:	Vernaccia di San Gimignano 100%
Esposizione Vigneti:	Nord	Resa per ettaro:	80
Altimetria:	330 Metri sul livello del mare	Sistema di allevamento:	Cordone speronato
Densità dell'impianto:	5000 piante / ettaro	Età della vigna:	20 anni
Periodo della vendemmia:	Fine Agosto	Materiale vasche fermentazione:	Acciaio a temperatura controllata
Invecchiamento:	Acciaio	Vinificazione:	Vendemmia precoce e fermentazione controllata
Periodo di imbottigliamento:	Maggio	Capacità d'invecchiamento:	Buona capacità di invecchiamento
Temperatura di servizio:	10-12°	Formato Confezione:	750ml

