



**LA TOLEDANA**  
GAVI

# TOLEDANA BRUT

VINO SPUMANTE DI QUALITA'  
METODO CHARMAT

NOME E DENOMINAZIONE: "TOLEDANA" BRUT METODO CHARMAT

VITIGNO: CORTESE IN PREVALENZA

VENDEMMIA: SETTEMBRE

TECNICA DI VINIFICAZIONE: LA PRESA DI SPUMA AVVIENE ATTRAVERSO LA FERMATAZIONE IN AUTOCLAVE AD UNA TEMPERATURA CONTROLLATA. A FERMENTAZIONE ULTIMATA LO SPUMANTE VIENE LASCIATO PER ALMENO 6 MESI A CONTATTO CON I LIEVITI PER FAVORIRE IL SUO NATURALE AFFINAMENTO.

COLORE: COLORE GIALLO PAGLIERINO CON RIFLESSI DORATI, DOTATO DI SPUMA FINE, PERSISTENTE E CONTINUA.

PROFUMO: PROFUMO PIENO, PULITO E PIACEVOLMENTE FRUTTATO.

SAPORE: ROTONDO, EQUILIBRATO, FINEMENTE SAPIDO.

ABBINAMENTI: OTTIMO COME APERITIVO E ANTIPASTI. GRANDE PROTAGONISTA DI UNA CENA ELEGANTE CON PIATTI RAFFINATI

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10°C