

GIAVI

dal 1914

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

SELEZIONE SPUMANTE ITALIANO



Uva: glera e garganega

Suolo: argilloso, calcareo

Raccolta: nel mese di settembre

Vinificazione: in acciaio inox a temperatura controllata e affinamento a contatto con la feccia nobile

Presatura di spuma: rifermentazione in autoclave a temperatura controllata (cuvée close) e lieviti selezionati per almeno 30 giorni

Alla vista: brillante, giallo paglierino tenue con riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente

All'olfatto: delicate note di frutta bianca e mela con un leggero floreale

Al gusto: fresco, piacevole e di facile beva

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 15 g/l

Servizio: servire in calici di cristallo a forma di tulipano ad una temperatura di 6-8 °C

AZIENDA AGRICOLA GIAVI

Via Bidasio degli Imberti Defendente

31015 Conegliano - Treviso - Italia

www.giavi.it - info@giavi.it