

GIAVI

dal 1914

CONEGLIANO
VALDOBBIADENE

PROSECCO DOC
BRUT



Uva: glera

Suolo: argilloso, calcareo

Raccolta: manuale 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 circa 60 giorni

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

All'olfatto: si esprime con note aromatiche fresche che ricordano la mela, gli agrumi ed un leggero floreale

Al gusto: fresco e vivace con una buona persistenza gusto-olfattiva

Grado alcolico: 11,5%

Residuo zuccherino: 10 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