



GAILÈ

*Spumante Brut metodo
Classico*



TIPOLOGIE DI UVE

pecorino 100%

VIGNETO

0,6 ettari esposti a sud sud-est con 6000 ceppi per ettaro a guyot, le vigne hanno 12 anni

TIPO DI TERRENO

argilloso-sabbioso ricco di microelementi

VENDEMMIA

la raccolta viene effettuata a mano in piccole cassette, verso la fine di agosto

RESA PER ETTARO

circa 80 quintali per ettaro

TIPOLOGIA DI PRODUZIONE

le uve vengono raccolte con un grado di acidità e zuccheri equilibrati, al fine di garantire un buon contenuto malico. L'uva viene diraspata e messa subito in pressa soffice, con previa macerazione a freddo, il mosto viene ulteriormente raffreddato e decantato per circa 12 ore, e successivamente travasato, quindi inizia la fermentazione molto lenta e graduale, sino a lasciare un residuo zuccherino, in equilibrio con un rapporto acido. Poi viene imbottigliato dove avviene la seconda fermentazione, molto lenta. Il nostro metodo classico rimane in bottiglia sur lie, per almeno 18 mesi, segue la messa in punta delle bottiglie su apposite pupitre, per il remuage. Poi dopo circa un mese si fa la stappatura, per rimuovere i lieviti pesanti

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

colore: giallo paglierino con leggere sfumature dorate
profumo: ricco e penetrante di frutta matura, mela, ananas, banana, conditi da un tocco vegetale
sapore: al palato è frasco, fruttato, acido di buon spessore e corpo con persistente vivacità

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

si presta bene per un tutto pasto, consigliato su olive all'ascolana e aperitivo salato

TEMPERATURA DI SERVIZIO

servire a 8-10 gradi