



LA GINA SPUMANTE VSQ BIANCO 2019 12,5% Vol

COMUNE: Cuceglione, Castagnole Lanze

VARIETÀ: 95% Erbaluce 5%, Moscato

ALTITUDINE: 190-280 m s.l.m.

TERRENO: morenico ciottoloso e medio impasto
a reazione neutra

ESPOSIZIONE: est, sud-est

RESA PER ETTARO: 90 q

ALLEVAMENTO: pergola canavesana e contropalliera
potatura Guyot

VENDEMMIA: manuale a inizio settembre

VINIFICAZIONE: pressatura dell'uva intera,
illimpidimento del mosto e fermentazione a 16°C

Rifermentazione con aggiunta di mosto

AFFINAMENTO: 2 mesi sulle fecce fini

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

ABBINAMENTO GASTRONOMICO: ottimo
come aperitivo

N° DI BOTTIGLIE: circa 5500

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

spumante charmat, giovane e fresco, dalla spuma
compatta e con un perlage di ottima finezza.

Invita alla beva con un profumo a tratti floreale,
che richiama il gelsomino.

Il buon residuo zuccherino, ben bilanciato
da un'acidità scattante, rende piacevole l'assaggio
anche fuori pasto.

