

PODERE GAIASCHI

COLLI PIACENTINI PINOT NERO SPUMANTE BRUT D.O.C.

MONY

SPUMANTE ROSÉ SECCO

- **Tipologia:** spumante Rosé secco
- **Vitigno:** 100% Pinot Nero
- **Tenore alcolico:** 12% vol. minimo
- **Temperatura di servizio:** 8°C

- **Zona di produzione**
 - **Regione:** Emilia Romagna
 - **Provincia:** Piacenza
 - **Comune:** Alta Val Tidone - Loc. Genepreto
- **Tipologia del terreno:** argilloso, calcareo, sassoso
- **Esposizione:** est
- **Altitudine:** 350 metri s.l.m.
- **Forma di allevamento:** Guyot
- **Densità impianto:** 4.000 ceppi per ettaro
- **Raccolta uve:** agosto, *rigorosamente a mano*
- **Resa uva per ettaro:** 10 tonnellate/ettaro

Degustazione

Colore: rosa tenue, brillante

Olfatto: delicata aromaticità fragrante con agrumi dolci

Gusto: delicato, fresco, aromatico



www.gaiaschi.it

Podere Gaiaschi

Località Cà di Sotto 1 Genepreto • 29031 Alta Val Tidone PC • Italia
0523-990346 • gaiaschi.it • vini@poderegaiaschi.it

PODERE GAIASCHI

**COLLI PIACENTINI PINOT NERO
SPUMANTE BRUT D.O.C.**

MONY

Vinificazione

Le uve di Pinot Nero sono tra le prime a giungere a maturazione, e essendo un periodo abbastanza caldo, la raccolta si effettua nelle prime ore fresche del mattino. Segue la diraspatura e successiva pressatura soffice con l'utilizzo del primo 65% di sgrondo. Il mosto rosa così ottenuto viene fatto fermentare a temperatura controllata di 15-18°C, e sul finire della fermentazione vengono chiuse le valvole dell'autoclave in modo che le piacevoli bollicine prodotte restino all'interno del vino per un periodo non inferiore ai 3 mesi. Dopo la filtrazione e l'imbottigliamento permane in bottiglia, prima della vendita, per altri 5 mesi.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, si accompagna bene a tutto pasto, in particolare con piatti a base di pesce e verdure.

Informazioni aggiuntive

- **Tipo bottiglia:** spumante bianco
- **Scatole:** da 6 bottiglie o confezione da 2 e 3 bottiglie o astucciate singolarmente

Podere Gaiaschi

Podere Gaiaschi è un'azienda vinicola a conduzione familiare situata nella Val Tidone, in Emilia-Romagna. La famiglia Gaiaschi coltiva viti da generazioni, con una passione per la produzione di vini di alta qualità che riflettono il "terroir" unico della regione.

La Filosofia di Podere Gaiaschi è di dedicarsi alla produzione di vini autentici che esprimono il carattere del territorio. L'azienda si concentra su pratiche agricole sostenibili e sul rispetto per l'ambiente. Le uve sono raccolte a mano e vinificate con la massima cura per preservare la loro freschezza e integrità.

www.gaiaschi.it

Podere Gaiaschi

Località Cà di Sotto 1 Genepreto • 29031 Alta Val Tidone PC • Italia
0523-990346 • gaiaschi.it • vini@poderegaiaschi.it

