



## GABRY - BRUT SPUMANTE BRUT

Profumi che incantano i sensi

**Origine:** da vigneti altamente vocati a vini per spumanti

**Vitigno:** varietà aromatiche tra cui spicca l'incrocio Manzoni 13.0.25

**Sistemi di allevamento:** a filare, a Sylvoz e a cappuccina

**Periodo raccolta:** settembre

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°C ad opera di lieviti selezionati

**Alcool:** 11.5% vol

**Residuo Zuccherino:** 9 - 10 gr/l

**Acidità totale:** 5.5 - 6 gr/l

**Colore:** rosa tenue con riflessi rubini

**Perlage:** grana fine e persistente

**Profumo:** note fruttate di pesca che si intrecciano a quelle agrumate come arancia rossa, seguite da sentori floreali di glicine e sottofondo balsamico di salvia

**Sapore:** asciutto ed equilibrato, con una piacevole armonia tra l'acidità e una delicata nota sapida

**Abbinamenti:** ideale per accompagnare antipasti a base di salumi e formaggi giovani, primi piatti con sughi di pesce al pomodoro

**Servizio:** 6°- 8° C, in calice aperto

**Conservazione:** conservare in luogo fresco e buio

**Formati:** 0,75L

**Curiosità:** l'incrocio Manzoni 13.0.25 è un incrocio tra i vitigni Raboso ed il Moscato d'Amburgo. E' stato inventato negli anni '30 dal professor Manzoni dell'Istituto Enologico di Conegliano. Così il professore lo spiega: *"Si potrà sorridere per la scelta di questa combinazione assai strana. A me è sembrato però che per correggere la ruvidezza del Raboso potesse andar proprio bene il Moscato d'Amburgo che trasmetteva inalterati i suoi caratteri di finezza e dava discendenti vigorosi e produttivi."* Da queste uve, sapientemente vinificate con una leggera spremitura e togliendo immediatamente le bucce, si ottiene un vino dal bel colore rosa tenue