



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Bonarda

Vino schietto e rigorosamente frizzante, da gustare giovane, le cui prime testimonianze risalgono al XII secolo e ne fanno risalire le origini a Rovescala, borgo a poche centinaia di metri dalla nostra tenuta.



Denominazione:	Bonarda
Tipologia:	vino frizzante
Certificazione:	D.O.C.
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	100% Bonarda
Resa massima:	80 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcereo-argilloso
Zona di produzione:	Casa Mascandola - Ziano P.no
Estensione ed altitudine:	3 ettari - 270 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	ottobre
Gradazione:	12,5% vol.
Temperatura di servizio:	14 °C
Vinificazione:	dopo la pigiatura, le uve vengono lasciate a fermentare per circa 8 giorni con leggeri rimontaggi. Dopo 4 mesi a riposo nelle botti, si procede con la presa di spuma che conferirà la tipica effervescenza. Dopo un mese di bottiglia, a marzo del nuovo anno è pronto da gustare.
Nel bicchiere:	di colore rosso rubino con spuma fine, leggero e fruttato al naso, con note floreali. Al palato è vivace e fresco.
Abbinamento:	ottimo con vellutate di verdure, formaggi a media stagionatura e carni bianche.