



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Settimo Cielo


Da un vitigno selezionato posto a 350 metri di altezza si ottiene questo Bonarda dolce e denso, brillante e poco alcolico, esclusiva dell'Azienda Gaiaschi.



Denominazione:	Settimo Cielo
Tipologia:	mosto parzialmente fermentato di Bonarda
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	100% Bonarda
Resa massima:	50 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcareo-argilloso
Zona di produzione:	Casa Mascandola - Ziano P.no
Estensione ed altitudine:	1 ettari – 350 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	ottobre
Gradazione:	4,5% vol.
Temperatura di servizio:	10 °C
Vinificazione:	da una vigna di Bonarda selezionata si ottiene una uva di elevata qualità in quantità limitata che è lasciata a sovra-maturare fino alla fine di ottobre. Dopo la raccolta e la pigiatura, il mosto rimane in contatto 48 ore con le bucce. A seguito della svinatura, avviene la fermentazione a 14°C. Questo vino viene poi lavorato con una tecnica particolare che permette di ottenere un vino dalla bassa alcolicità ma con densità tipica di un nettare.
Nel bicchiere:	di colore rosso rubino, fruttato al naso. Dolce e morbido, leggermente tannico e aromatico, presenta una leggera effervescenza.
Abbinamento:	ottimo con la pasticceria secca e le fragole.

Loc. Colombaia Guffanti 198, ZIANO PIACENTINO (PC) 0039 0523 868109

www.gaiaschivini.it info@gaiaschivini.it

 Azienda Agricola Gaiaschi Terenzio