



GAIASCHI

· dal 1855 ·

Masca'

Cuveé brut ottenuto da un sapiente mixage di 4 differenti uve, di cui assorbe i pregi: la freschezza dell'Ortrugo, il profumo delicato del Müller, la struttura del Pinot e la delicatezza del Silvaner.



Denominazione:	Masca'
Tipologia:	Spumante Brut
Disciplinare:	Produzione Integrata
Vitigni:	40% Ortrugo, 30% Müller Thurgau, 20% Pinot Grigio, 10 % Silvaner
Resa massima:	60 Hl per ettaro
Tipo di terreno:	calcereo-argilloso
Zona di produzione:	Colombaia Guffanti - Ziano Piacentino
Estensione ed altitudine:	2 ettari - 220 m s.l.m.
Sistema di allevamento:	cortina semplice
Periodo di vendemmia:	fine agosto
Gradazione:	12% vol.
Temperatura di servizio:	8 °C
Vinificazione:	dopo la pressatura, i diversi tipi di uva che compongono questo spumante vengono fatti fermentare a temperatura controllata e successivamente assemblati per procedere alla rifermentazione con Metodo Charmat della durata di 60 giorni.
Nel bicchiere:	è uno spumante di colore giallo paglierino di media effervescenza e perlage persistente e fine. Al naso si percepiscono sentori di crosta di pane. Elegante al gusto.
Abbinamento:	perfetto per un aperitivo e per un brindisi.