

Gaio

VINO BIANCO FRIZZANTE

VM

VILLA MORO



Zona di produzione: Italia

Denominazione: Gaio - Vino Bianco Frizzante

Uve: selezione di uve a bacca bianca

Colore: giallo paglierino chiaro con tonalità verdognole.

Profumo: elegante e fresco, con piacevoli note fruttate.

Gusto: di grande equilibrio e piacevole acidità.

Abbinamenti: vino da tutto pasto e per accompagnare antipasti leggeri.

Gradi: 11

Temperatura di servizio: 7/8 °C



CONSIGLI PER LA SPILLATURA PER IL VINO IN FUSTO

Pressione d'esercizio: 2,8 bar

Temperatura: 7-8° C

Gas consigliato: Azoto / CO₂

Flusso: regolare in base al tipo di bicchiere (o caraffa) usato per la spinnatura del vino

Pulizia: è importante lavare l'impianto di spinnatura ogni 4/5 fusti, oppure ogni 3 settimane circa, impiegando unicamente prodotti ad uso professionale a base di Soda

Imballo: Fusti Inox da 25 litri / 11-22 fusti per pallet

AVVERTENZA

Il prodotto non è destinato all'infanzia e ad altre fasce di soggetti a rischio.