

*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 / CO<sub>2</sub>

**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.