

# SPUMANTE BRUT



## EL GALANTOMO

### CARATTERISTICHE

#### ZONA DI PRODUZIONE

Monteforte d'Alpone

#### TERRENO

Vulcanico

#### DENSITA' PER ETTARO

2400 ceppi

#### ETA' DELLE VITI

27 anni

#### PROFUMO, SAPORE

Noce moscata, muschio, menta

#### ACCOSTAMENTI

Antipasti, aperitivo, ottimo con pesce, affettati, formaggi

#### SISTEMI ALLEVAMENTO

Pergola Veronese

#### PRODUZIONE/ETTARO

80-100 q/ha

#### ALTITUDINE

100-200 m

#### VINIFICAZIONE

Macerazione 12-13 ore

#### AFFINAMENTO

100% acciaio in condizioni estreme per 14-20 giorni

#### VITIGNO

30% Garganega, 70% Durello

“El Galantomo” è un Durello Brut, colore giallo oro, di elevata finezza, molto equilibrato con grande pienezza in bocca e una buona persistenza. Da degustare alla temperatura di 10-14°C come aperitivo e in abbinamento con affettati, carni bianche, pesce, soprattutto crostacei, ottimo con l'anguilla.



#### COLORE

Giallo oro scarico



#### GRADAZIONE

13,0



#### DA SERVIRE

10-14°C