



TENUTA
GAMBALONGA

DAL 1902

Vulcano

Moscato Giallo Spumante Brut

Millesimato

Vitigno: Moscato Giallo 100%

Anno del vigneto: 2006

Vigne per ettaro: 4.000

Gemme per pianta: 10/12

Forma di allevamento: Guyot

Uva prodotta

per pianta: 2 Kg. (80 q.li ettaro)

Posizione del vigneto: Versante sud. M. Versa

Grado alcolico: 12 % Vol.

Bottiglia: 0.75 l & 1.5l

Vinificazione: in bianco

Temperatura di fermentazione: 14/15 °C.

Spumantizzazione: metodo charmat lungo.

Temperatura di servizio: 6 °C.

La bollicina che non c'era! Uno Spumante rivoluzionario unico nel suo genere. Vulcano è uno spumante di Moscato Giallo Brut caratterizzato dagli intensi profumi tipici della varietà. Per la sua freschezza e sapidità è ideale per l'aperitivo, formaggi freschi, carni bianche, pesce e crostacei, anche se ottimo a tutto pasto. Profumo floreale e fruttato, al palato asciutto e persistente.

