1875

Barboglio

DE GAIONCELLI

1875

FRANCIACORTA DOCG

EXTRA DRY

Annata: *S.A.*
Vigneto d'origine: *Chiesa, Presentane*
Sistema d'allevamento: *Guyot*
Numero ceppi per ettaro: *4.700*
Resa ad ettaro (Quintali): *95*
Uve: *Chardonnay, Pinot Bianco*
Raccolta: *Manuale in cassette*
Pressatura: *Soffice a polmone parziale*
Vinificazione: *In acciaio*
Maturazione: *6/8 mesi*
Affinamento: *30 mesi*
Temperatura di servizio: *6-8°C*
Abbinamenti: *Ottimo con gli antipasti, perfetto con il Grana Padano. Da provare con torte secche come la "Sbrisolona".*

Vintage: *N.V.*
Vineyard: *Church, Presentane*
Training system: *Guyot*
Number of plants per hectare: *4.700*
Average yield per hectare (Quintals): *95*
Grapes: *Chardonnay, Pinot Bianco*
Harvesting: *Hand harvest*
Pressing: *Gentle pressing*
Vinification: *Steel*
Maturation: *6/8 months*
Aging: *30 months*
Service temperature: *6-8°C*
Serving suggestions: *Excellent with appetizers, perfect with Grana Padano cheese. Try it with dry cakes as "Sbrisolona".*