



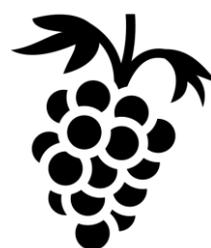
GOLD

Spumante Metodo Classico

Il Gold di Cantine Re Dauno è lo spumante metodo classico 60% Bombino Bianco e 40% Pinot Nero



Produzione Annata
3.500 bottiglie



temp. serv.
8° - 10° C

Vitigno

60% Bombino Bianco
40% Pinot Nero



Colore: splendido perlage orna un paglierino brillante



Al naso: toni di mandorle e anacardi, pan brioche e piccola pasticceria secca, nespola, mela cotogna, pera, cedro e sottofondo minerale



Al palato: l'assaggio è cremoso, lungo e avvolgente, orientato su ritorni agrumati. Si presenta amabile grazie all'aggiunta della *liqueur d'expedition*



Abbinamenti: accompagna ogni pasto ed è ideale dall'aperitivo al dolce

Vitigno: 60% Bombino bianco (IGP Puglia) e 40% Pinot Nero - zona San Severo

Terreno: argilloso - calcareo

Sistema di allevamento: spalliera

Resa uva: 100- 120 q.li/ha;

Epoca della vendemmia: fine agosto

Vinificazione: in bianco in cisterne d'acciaio con una temperatura che non supera i 13°C nella nostra cantina

Presenza di spuma: metodo classico

Affinamento e permanenza sui lieviti: fine fermentazione in bottiglia per almeno 24 mesi

Gradazione Alcolica: 12,5%



Cantine Re Dauno - Via F.lli Cairoli, 23 71016
San Severo (Fg)

Toma Francesco - Tel. 328/3862516

www.cantineredauno.it

info@cantineredauno.it