

**GIOIAMIA**  
VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT  
METODO CLASSICO

VITIGNO:  
VERMENTINO, CHARDONNAY.

ZONA DI PRODUZIONE:  
IL TERRITORIO DEL SULCIS, NELL'ESTREMITÀ SUD-OVEST DELLA SARDEGNA.

CLIMA:  
IL CLIMA DELLA ZONA È MEDITERRANEO, CARATTERIZZATO DA PIOGGE SCARSE DISTRIBUITE IRREGOLARMENTE NEL CORSO DELL'ANNO E CONCENTRATE QUASI TOTALMENTE NELLE STAGIONI AUTUNNALI ED INVERNALI, DA FREQUENTI VENTOSITÀ PROVENIENTI DA MAESTRO, DA TEMPERATURE ELEVATE NEL PERIODO PRIMAVERILE-ESTIVO, MITI IN AUTUNNO, VARIABILI TRA FREDDO SECCO E MITE IN INVERNO.

CARATTERE DEL TERRENO:  
IL TERRENO È DI NATURA SABBIOSA E CALCAREO-ARGILLOSA, RICCO DI SCHELETRO, STRUTTURALMENTE DI MEDIO IMPASTO, DISCRETA LA DOTAZIONE DI SOSTANZA ORGANICA E DI REAZIONE SUB-ALCALINA. È SUFFICIENTEMENTE DOTATO DEGLI ELEMENTI MINERALI CHE NE DETERMINANO LA QUALITÀ.

ALLEVAMENTO DELLE VITI:  
VITE ALLEVATA A CORDONE SPERONATO.

RESA UVA PER ETTARO:  
80 QL

SPUMA:  
ABBONDANTE CON PERLAGE FINE E PERSISTENTE.

COLORE:  
PAGLIERINO DI BUONA CARICA CON RIFLESSI ORO.

PROFUMO:  
INTENSO DI FRUTTA MATURA E FRUTTA SECCA CON NOTE DOLCI DI MIELE E PASTICCERIA.

SAPORE:  
PALATO DI GRANDE CONCENTRAZIONE CON FRUTTO MATURO NITIDO CHE SI EVOLVE IN UN FINALE MORBIDO ED EQUILIBRATO.

ABBINAMENTI:  
SPUMANTE A TUTTO PASTO, OTTIMO ABBINATO A RISOTTI, PIATTI DI PESCE E CARNI BIANCHE.

TEMPERATURA DI SERVIZIO:  
7 - 8°C

VENDEMMIA:  
PRIMA DECADE DI AGOSTO.

VINIFICAZIONE:  
PRESSATURA SOFFICE DELLE UVE INTERE E FERMENTAZIONE DEL MOSTO IN ACCIAIO E ROVERE. L'ASSEMBLAGGIO DELLA CUVÉE AVVIENE DOPO UN AFFINAMENTO DI 6/7 MESI DEI VINI DELLE DIVERSE ZONE DI PRODUZIONE.

AFFINAMENTO:  
IN BOTTIGLIA SUI PROPRI LIEVITI PER 20 MESI, E -DOPO LA SBOCCATURA- AFFINAMENTO IN BOTTIGLIA PER ALMENO 30 GIORNI.

GRADAZIONE:  
13% VOL

