



Gran Riserva San Gallo Spumante Metodo Classico

- **Regione:** Veneto.
- **Uve:** Chardonnay; Pinot nero.
- **Resa:** 120qli/ha.
- **Vendemmia:** fine agosto.
- **Vinificazione:** metodo Champenoise con almeno 42 mesi sui lieviti.
- **Affinamento:** in vasca e poi rifermentazioni in Galleria per 42 mesi sui lieviti; 6 mesi in pupitre con remuage rigorosamente manuale; dopo degorgiatura un mese in ambiente controllato.
- **Colore:** giallo carico.
- **Profumo:** intense note di crosta di pane e lievito.
- **Conservabilità:** circa 28-32 mesi in ambiente buio.

TENUTA SAN GALLO®

Az. Agricola e Forestale di Vieszer Damiano

Via San Gallo 40 - 31010 Farra di Soligo (TV) - Italia

tel. +39 0438 840131 / fax. +39 0438 840016 / e-mail: info@san-gallo.it