GioiaMia

BOLLICINE

INFO

Paese: Italia
Regione: Marche
Vitigno: Verdicchio
Suolo: Argilloso calcareo
Estensione del vigneto: 0.6 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 4.000
Età media del vigneto: 18 anni
Produzione media per ha: 56 hl
Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice e fermentazione spontanea in vasche di acciaio inox senza controllo della temperatura. Rifermentazione in bottiglia con aggiunta di mosto di uve appassite su strutture in canne di bambù. Sboccatura dopo due anni su lieviti e ricolmatura con lo stesso vino.
Solforosa totale: 18 mg/l
Bottiglie prodotte: 1.000

PRODUTTORE

DI GIULIA
Giulia Fiorentini

PERCHÉ

Il Gioiamia di Di Giulia è un vino bianco spumante dissetante e divertente. Un dosaggio zero bevibile, fresco, minerale e di una lunghezza fine e raffinata, caratterizzato da un leggero sottofondo amaro che lo contraddistingue.

QUANDO

Se siete quel tipo di persona che non riesce proprio a rinunciare all'aperitivo, il Gioiamia è la bottiglia ideale da bere stanchi appena usciti dall'ufficio, perché riuscirà a disegnarvi un sorriso sul volto in un batter d'occhio.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it