

GioiaMia



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.

