



Ca' Giberti

# GARSÉGA

Sidro di pere SPUMANTE

*Varietà presenti:* william, abate e santa maria.

*Frutteto:* piante allevate a vaso, esposizione a ovest, 150 mt slm, potatura e raccolta manuale.

*Sidrificazione:* lavaggio e frangitura, pressatura in idropressa verticale con resa attorno al 50%, prima fermentazione con lieviti selezionati in tini di acciaio con temperatura ambientale, no filtrazione, imbottigliamento a primavera con lieviti selezionati e riposo dai 18 ai 24 mesi, degorgiatura manuale a la volée senza dosaggio.

*Gradazione alcolica:* 6,5%

*Abbinamenti:* aperitivi e formaggi poco stagionati.

*Temperatura di servizio:* 6/8°C