



GINGI

Piemonte D.O.C Pinot - Chardonnay Metodo Classico (75% Chardonnay - 25% Pinot nero)

I VANTAGGI DEL TERROIR SUL VINO

Il territorio di alta collina esalta le caratteristiche acide peculiari per questo vino influenzando positivamente anche sugli aromi primari che donano, assieme alle note derivanti dal lungo periodo di rifermentazione in bottiglia, un bouquet fresco e complesso al vino

VIGNETI
6000 ceppi/ettaro

ETÀ MEDIA
18 anni

ESPOSIZIONE

Est - sud - ovest

RESA IN QUINTALI

70 per ettaro

VINIFICAZIONE

Pigiatura, diraspatura e pressatura soffice, fermentazione in acciaio a temperatura controllata prima della presa di spuma in bottiglia. Segue un affinamento sui lieviti di 48/60 mesi prima della sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Di un giallo paglierino scarico, brillante con bolla fine e persistente, il vino apre al naso con marcati sentori di frutta bianca, crosta di pane e una nota minerale. Il palato è fresco, verticale, asciutto con una buona persistenza ed un finale sapido.

ABBINAMENTI

È un vino estremamente gastronomico. Perfetto come aperitivo, si abbina piacevolmente a primi piatti, grigliate e crudi di pesce o in alternativa, per stare nella tradizione piemontese, si può accompagnare a piatti con tartufo bianco o a un bel fritto misto.

Vol 12.50

Temperatura servizio 7/8 °C



Isolabella della Croce

BORGO ISOLABELLA S.S.
regione Caffi, 3 - 14051 LOAZZOLO (AT) - Italia
Tel. +39.0144.87166 - fax +39.0144.857303
www.isolabelladellacroce.it - info@isolabelladellacroce.it

GINGI

Piemonte D.O.C Pinot - Chardonnay Metodo Classico (75% Chardonnay - 25% Pinot nero)

THE TERROIR INFLUENCE ON WINE

The high hill area enhances acidic characteristics peculiar on this wine, positively influencing the primary aromas which give, together with notes deriving from a long refermentation period in bottle, a fresh and complex bouquet to wine.

VINEYARDS

6000 plants / hectare

AVERAGE VINE AGE

18 years

EXPOSITION

East - south - west

YIELD IN TONS

7 per hectare

VINIFICATION

Crushing, de-stemming and grape soft pressing. Fermentation is made in stainless steel tanks at a controlled temperature before second fermentation in bottle. This process is followed by an aging on lees in bottle between 48/60 months before disgorgement.

ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

The wine is pale straw yellow, brilliant with a fine and persistent bubble, that opens at the nose with marked white fruit hints, bread crust and a mineral note. At taste is fresh, direct, dry with good persistence and a savory ending.

PAIRINGS

It is an extremely gastronomic wine. Perfect as an aperitif, it pairs well with first courses, grilled and raw fish or alternatively, meeting the Piedmontese tradition, can join dishes with white truffles or a fried mix.

Vol 12.50%

Serving temperature 7/8 °C