

GAIO

COLLI DEL LIMBARA I.G.T.



PEDRES



CANTINA PEDRES





CANTINA PEDRES

*Fine Sardinian Wines*

Zona Ind.le settore 7  
07026 OLBIA (OT)  
SARDEGNA - ITALIA  
T./F.+39 (0)789 595075

info@cantinapedres.it  
www.cantinapedres.it



750 ml

## GAJO

### COLLI DEL LIMBARA I.G.T.

Indicazione Geografica Tipica  
Frizzante Bianco, Sparkling White Wine



**Zona di produzione:** Comune di Calangianus (Nord-Est della Regione Sardegna),  
media collina a 300-350 mt sul livello del mare.

Terreno di disfacimento granitico.

**Produzione:** 80 q.li/ha.

**Epoca di raccolta:** Settembre, raccolta manuale.

### VINIFICAZIONE

**Pressatura:** Diraspatura e successive pigiatura soffice.

**Fermentazione:** A temperatura controllata tra i 16-18°C. Raffreddamento per arresto fermentazione -3°- 4°C, filtrazione, frizzantizzazione col metodo charmat a fermentazione naturale.

**Imbottigliamento:** In atmosfera d'azoto; tappo in sughero.

### CARATTERISTICHE

**Degustazione:** Dal colore paglierino chiaro con riflessi verdolini. Dal profumo e dal sapore delicato, fresco, fruttato. Sapore secco, leggero e fresco.

**Abbinamenti:** Accompagna piacevolmente piatti di mare, ottimo come aperitivo.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C.



**Location:** Grape from vineyards in the municipality of Calangianus (North-East of Sardinia Region) at 1000-1100 feet above sea-level.

**Soil:** Sandy soils formed from granite rock weathering.

**Production:** 3 Tons/Acre.

**Harvest:** By hand in september.

### VINIFICATION

**Pressing:** Destemming and soft pressing.

**Fermentation:** This wine is made with the charmat process.

A sparkling fermentation under pressure at 16-18°C (60-65°F). When fermentation is completed the wine is chill to -3 -4°C (28-29°F) and filter.

**Bottling:** Steril bottling under nitrogen; using natural corks.

### CHARACTERISTICS

**Tasting notes:** Light straw-colour with greenish tinges with delicate, fresh, fruity bouquet. Dry, light and with a refreshing taste.

**Food matching:** Excellent as an aperitif and with all type of seafood.

**Serving temperature:** 8-10°C (46-50°F).