

# DONNA GISLENA

SPUMANTE BRUT



Uvaggio: Fiano Minutolo, Bianco d'Alessano, Maruggio, Verdeca.  
Grado alcolico: 12,5 % vol  
Zona di produzione: Locorotondo e Martina F.ca.  
Sistema di allevamento: spalliera a guyot.  
Produzione per ettaro: 55 – 60 q.li.  
Epoca della vendemmia: inizio Settembre.  
Maturazione: la rifermentazione in bottiglia inizia l'estate successiva e l'affinamento sui lieviti dura 24 mesi.  
Grado zuccherino: Brut.  
Affinamento: in bottiglia 5 mesi.

*Grapes: Fiano Minutolo, Bianco d'Alessano, Maruggio, Verdeca.*

*ABV: 12,5%.*

*Growing area: Locorotondo e Martina Franca.*

*Training system: guyot espalier.*

*Yield per hectare: 5500 – 6000 kg.*

*Harvest period: end of September.*

*Vinification: refermentation in the bottle starts the summer after harvest and resting on the lees lasts 24 months.*

*Sugar content: Brut.*

*Ageing: 5 months in bottle.*



**COLORE:**  
giallo verdolino.

**COLOR:**  
greenish yellow.



**PROFUMO:**  
note erbacee con fresca mineralità e frutto giovane.

**PERFUME:** herbal notes with fresh minerality young fruit.



**GUSTO:** fine perlage ne esalta la freschezza e il vivido frutto.

**ASTE:** fine bead it enhances the freshness and vivid fruit.



8 - 10°C



10,75