



## Vino spumante bianco BRUT millesimato



### **TIPOLOGIA**

Vino spumante bianco BRUT millesimato

### **VITIGNI PRINCIPALI**

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione, di una singola annata, in particolare Trebbiano e Garganega

### **AREA DI PRODUZIONE**

Uve provenienti in particolare dalle regioni Veneto ed Emilia

### **TERRENI**

Terreni ben esposti su base calcarea, che donano alle uve un'acidità naturale sostenuta ideale per la produzione di vini spumanti.

### **RACCOLTA**

A seconda delle annate la vendemmia avviene tra fine agosto ed inizio settembre per garantire una corretta maturazione e un buon livello di acidità delle uve

### **VINIFICAZIONE**

Pressatura soffice e fermentazione in contenitori di acciaio a temperatura controllata per mantenere gli aromi naturali delle uve ed ottenere un vino base ricco di acidità e profumi.

La seconda fermentazione (presa di spuma) avviene attraverso l'inoculo di lieviti selezionati in vasche d'acciaio a temperatura e pressione controllata (autoclavi) secondo il metodo Charmat.

### **COLORE**

Giallo paglierino brillante con leggeri riflessi verdognoli. Perlage fine e delicato.

### **OLFATTO**

Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentore di lievito e una sensazione di armoniosa complessità.

### **GUSTO**

Sapore pieno, fresco, leggermente acidulo, e lievemente fruttato, con sentori di vaniglia e crosta di pane. In bocca risulta secco con una piacevole nota finale leggermente amarognola di mandorla tostata.

### **ABBINAMENTI**

Un vino molto versatile: perfetti da sorseggiare come aperitivo, il gusto secco e pieno ben si presta a tutto pasto, a meno solo del dessert. E' adatto in particolare ad accompagnare antipasti, risotti, carni bianche, crostacei e pesce crudo o fritto. Da provare anche con formaggi freschi, a pasta molle o a media stagionatura.

### **CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

5-6°C

### **GRADO ALCOLICO**

11,5 % vol

