

Vino spumante bianco BRUT millesimato



TIPOLOGIA

Vino spumante bianco BRUT millesimato

VITIGNI PRINICPALI

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

