



## Vino spumante Bianco DEMISEC

### TIPOLOGIA

Vino spumante bianco MEDIUM-DRY (DEMI-SEC)

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione, in particolare Trebbiano e Garganega

### AREA DI PRODUZIONE

Uve provenienti in particolare dal nord Italia

### 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. Perlage fine e persistente.

### OLFATTO

Fragrante ed equilibrato, al naso rivela subito la sua gradevole dolcezza, con delicate note fruttate di mela e pesca, melone.

### GUSTO

Gusto amabile, con una nota dolce nettamente percepibile e sentori di frutta gialla matura. In bocca lascia una piacevole sensazione dolce e vellutata.

### ABBINAMENTI

La nota dolce, ma non stucchevole, lo rende ideale per accompagnare torte o dessert al cucchiaino e naturalmente ai dolci tradizionali delle feste italiane: panettone, pandoro e colomba.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C



[Emiliana ( 75 cl )], [10% vol ]

