# Vino spumante bianco DRY




**TIPOLOGIA**

Vino spumante bianco DRY

**VITIGNI PRINICPALI**

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**

Al naso fragrante e inteso. La sua gradevole morbidezza sottolinea le delicate note fruttate di mela e pesca.

**GUSTO**

A dispetto del nome, non è esageratamente secco, ma abboccato con una buona tendenza morbida che esalta il bouquet fruttato.

**ABBINAMENTI**

La sua gradevole morbidezza lo rende ideale a fine pasto con formaggi e frutta secca e fresca. Ben si adatta ad accompagnare dessert e pasticceria secca, non esageratamente dolce. L’ideale è comunque servirlo con piatti salati come frutti di mare e molluschi, pasta alle vongole o un’impepata di cozze.

**CONSIGLI PER IL SERVIZIO**

5-6°C

[Emiliana ( 75 cl )], [11% vol]

Stabilimento di Cazzano
Via L. Corradini 30/A
37030 Cazzano di Tramigna (VR)

CONTRI
SPUMANTI S.P.A.

Stabilimento di Campogalliano
Via S.Ferrari 44
41011 Campogalliano (MO)