# Vino spumante Bianco brut MILLESIMATO




[Atmosphere ( 75 cl )], [11,5% vol]

**TIPOLOGIA**

Vino spumante bianco BRUT millesimato

**VITIGNI PRINICPALI**

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione, di una singola annata.

**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 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

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)