

## Vino frizzante Bianco amabile



### TIPOLOGIA

Vino frizzante bianco AMABILE

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve italiane a bacca bianca vocate alla frizzantatura, in particolare Trebbiano

### AREA DI PRODUZIONE

Uve italiane 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 tenue; perlage leggero e vivace.

### OLFATTO

Naso delicato con note di fiori e sentori vinosi di uva fresca.

### GUSTO

Caratterizzato da un'a spiccata morbidezza, bilanciata da un'ottima acidità. In bocca lascia un piacevole retrogusto di bacche e uva spina.

### ABBINAMENTI

Ideale come vino a tutto pasto, ma eccellente con antipasti e primi piatti a tendenza dolce, come pasta con sugo verdure, frutti di mare e crostacei, formaggi morbidi e verdure grigliate.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

8-10°C

[Emiliana ( 75 cl )], [8% vol]



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

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