Vino spumante Bianco DOLCE



TIPOLOGIA

Vino spumante bianco DOLCE

VITIGNI PRINICPALI

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione

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

Intenso e spiccatamente dolce, con sentori fruttati di melone, pesca gialla e piacevoli note di frutta esotica e miele.

GUSTO

In bocca la dolcezza è predominante, seppur bilanciata da una buona nota acidità. Lascia un riconoscibile retrogusto dolce di frutta gialla matura e miele.

ABBINAMENTI

L'ideale per fare un buon abbinamento al dessert, sono i vini dolci. Torte, crostate, dolci al cucchiaio e basi di cioccolato hanno bisogno dell'acidità, della vivacità e della dolcezza di un vino spumante. Attenzione che il vino non sia meno dolce del dessert, diversamente vi apparirà fiacco il vino stesso.

CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

[Atmosphere (75 cl)], [10% 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)