# Vino spumante bianco DOLCE Gran Dessert etichetta NERA




**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

[Emiliana ( 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)