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)