

## Vino spumante bianco DRY

### TIPOLOGIA

Vino spumante bianco DRY

### VITIGNI PRINCIPALI

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 intenso. 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)

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