

## Vino spumante bianco DRY



Emiliana ( 75 cl )

### **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 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 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

### **GRADO ALCOLICO**

10,50-11%