

## Vino spumante Blanc de Blancs brut MILLESIMATO



### TIPOLOGIA

Vino spumante bianco BRUT millesimato

### VITIGNI PRINCIPALI

Uve a bacca bianca adatte alla spumantizzazione, di una singola annata.

### 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 con leggeri riflessi verdognoli. Perlage fine e delicato.

### OLFATTO

Profumi intensi e fini, con piacevoli note fruttate, sentore di lievito e una sensazione di armoniosa complessità.

### GUSTO

Sapore pieno, fresco, leggermente acidulo, e lievemente fruttato, con sentori di vaniglia e crosta di pane. In bocca risulta secco con una piacevole nota finale leggermente amarognola di mandorla tostata.

### ABBINAMENTI

Un vino molto versatile: perfetti da sorseggiare come aperitivo, il gusto secco e pieno ben si presta a tutto pasto, a meno solo del dessert. E' adatto in particolare ad accompagnare antipasti, risotti, carni bianche, crostacei e pesce crudo o fritto. Da provare anche con formaggi freschi, a pasta molle o a media stagionatura.

### CONSIGLI PER IL SERVIZIO

5-6°C

### GRADO ALCOLICO

11% vol

[Flute ( 75 cl )], [11% vol]

