



## SPUMANTE BRUT BIOLOGICO MILLESIMATO





Vitigno: Glera 100%

Zona di Produzione: Baone - Sud Colli Euganei Altitudine: 200 - 400 mt sul livello del mare Epoca di vendemmia: ultima decade di agosto

## NOTETECNICHE

Suolo: origine vulcanica, calcareo misto argilloso

Sistema di allevamento: Guyot Resa per ettaro: 100-120 qli/h

## METODI DI PRODUZIONE

Vinificazione: vinificazione in bianco con spremitura soffice delle uve in atmosfera inerte e protezione dai rischi di ossidazione. Fermentazione a temperatura controllata. Presa di Spuma: rifermentazione in autoclave con Metodo Martinotti.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Perlage: fine e persistente.

Profumo: intenso ed aromatico caratteristiche note di fioribianchi, mela verde e

sentori di speziato mediterraneo.

Gusto: fresco, asciutto su fondo sapido con finale persistente.

Abbinamenti: ideale come aperitivo o per accompagnare primi piatti leggeri, ottimo

a tutto pasto con piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6°-8° Residuo zuccherino: 9 g/l Gradazione alcolica: 11%