

**Uve:**

Glera e biotipi locali da vigneti della famiglia

Vendemmia:

settembre, fatta a mano

Vinificazione:

pressatura soffice e decantazione statica

Prima fermentazione:

in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

Affinamento in bottiglia:

da 30 a 90 giorni

Alcol:

11,50 % vol.

Perlage:

fine e piacevolmente persistente

Caratteristiche:

Il colore è giallo paglierino e il suo bouquet è tipicamente fruttato con sentori di mela golden. Al palato è armonico, sapido ed aromatico con sentori di frutta. Eccellente calice da aperitivo accompagna bene gli antipasti e i delicati piatti a base di pesce.

Servizio:

Servire alla temperatura di 7/8 °C

Conservazione:

massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale

Grape:

Glera and local biotypes from the family vineyards

Harvest:

by hand in September

Vinification:

Soft pressing and static settling

First fermentation:

in steel tanks at regulated temperatures using natural indigenous yeasts

Bottle perfecting:

30 to 90 days

Alcohol:

11,50% vol.

Perlage:

fine and pleasantly persistent

Technical sheet:

Straw yellow in colour, its bouquet is traditionally fruity with scent of Golden apple. Harmonious, sapid and aromatic at palate, with fragrance of fruits. Excellent aperitif wine, Vino Spumante Brut Millesimato also accompanies antipasti and delicate fish based dishes.

Serving temperature:

7/8 °C

Preservation:

maximum recommended 18 months at 20°C in vertical position