

# SPUMANTE DOLCE CARA MEA

Vino ottenuto da uve Glera DOC (Prosecco), Malvasia e Moscato.

**Zone di produzione:**

Vigneti situati in collina adiacenti alla cantina.

**Altitudine:**

ca. 200 m. s.l.m.

**Tipologia di terreno:**

Di medio impasto, con prevalenza argilloso.

**Sistema di coltivazione:**

Sylvoz e Cappuccina.

**Ceppi per ettaro:**

3000.

**Epoca di vendemmia:**

Prima decade di settembre.

**Tecnica di produzione del vino base:**

Dopo un'accurata selezione dell'uva matura in vigneto, si passa alla vendemmia manuale. La vinificazione è in bianco con pressatura soffice: impiego di lieviti selezionati e fermentazione a 18°C. Conservazione del vino con residuo zuccherino in serbatoi di acciaio inox termo controllati alla temperatura di 0°C fino alla presa di spuma.

**Spumantizzazione:**

Si attua con rifermentazione in autoclave per 30 giorni con impiego di lieviti selezionati alla temperatura di 18°C.

**Caratteristiche organolettiche:**

Colore giallo paglierino con sfumature dorate. Spuma fine e persistente. Emergono sentori fruttati e note floreali di rosa e sambuco. Il sapore è dolce, fresco, di buona persistenza.

**Abbinamento gastronomico:**

Vino da dessert, accompagna in modo ottimale dolci alla crema e il Panettone Natalizio

**Cucina Asolana: Fregolotta**

**Temperatura di servizio:**

8° C

**Dati tecnici:**

Alcool: 7,5% vol.

Acidità: 6 g/l.

Estratto netto: 18 g/l.

Zuccheri: 60 g/l.

Pressione: 5 bar

