

# SPUMANTE DOLCE CARA MEA

Vino ottenuto da uve Glera, 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

*Temperatura di servizio:*  
6°- 8° C

*Dati tecnici:*  
Alcool: 7,5% vol.  
Acidità: 6 g/l.  
Estratto netto: 18 g/l.  
Zuccheri: 60 g/l.  
Pressione: 5 bar

