

# Spumante Dolce

## *Cara Mea*

Glera e Moscato.

**Zona 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:**

3.000

**Epoca di vendemmia:**

Prima decade di settembre.

**Metodo di produzione:**

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.

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/lit

Estratto netto 18 g/lit

Zuccheri 60 g/lit

Pressione 5 bar

