

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

