

Millesimato Brut



Millesimato Brut

Zona di produzione

Dai vigneti di nostra proprietà situati nella zona collinare (150-450 m S.l.m.) Classica, in località Castelcerino di Soave.

Tecnica di produzione

La vendemmia, esclusivamente manuale, si effettua durante il mese di ottobre. Tutte le uve sono raccolte in cassette da 20 kg ciascuna, in modo da mantenere la perfetta integrità dell'uva fino al momento della pressatura. La vinificazione della base spumante è la classica vinificazione in bianco. La presa di spuma avviene in autoclave, per opera di ceppi di lieviti selezionati *Saccharomyces bayanus*, dove lo spumante rimane per circa sei mesi.

Colore

Giallo paglierino brillante, luminescente.

Bouquet

Il vino presenta una freschissima sottigliezza che richiama i fiori bianchi quali l'acacia e i fiori di ciliegio. Piacevole sentore di crosta di pane e mandorla dolce.

Sapore

Vino secco, con buona sapidità, strutturato, persistente. Equilibrato, con gradevole retrogusto ammandorlato.

Effervescenza

Abbondante spuma bianca persistente, perlage lungo e a grana fina.

Temperatura di servizio

4 - 6 °C

Abbinamenti gastronomici

Molto piacevole come aperitivo, perfetto per quelli cui piace pasteggiare con le bollicine.

Uvaggio

Garganega 100%

Acidità totale	5,80 g/l in acido tartarico
Gradazione alcolica	12 % in vol.
Zuccheri residui	6,40 g/l
PH	3,30
Estratto secco netto	19,80 g/l