



SenzaFine Spumante Brut Millesimato

Vigneto: sito a Soave nello storico cru di Castelcerino.

Età media delle vigne: 30 anni

Esposizione: Sud-Est

Terreni: mediamente calcareo, con substrato di origine vulcanica

Uve impiegate: Garganega (in prevalenza) e Chardonnay

Resa per ettaro: 150 q.li d'uva per ha

Vinificazione: Le uve Garganega e Chardonnay, una volta pigiate, vengono fatte macerare a freddo in pressa per una notte, in assenza di ossigeno.

Dopo la decantazione, il mostro inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata (15/16 gradi). In primavera segue poi la presa di spuma in autoclave che si protrae per circa 2 mesi e mezzo.

Dopo l'imbottigliamento il vino sosta per almeno un mese in bottiglia.

Dati analitici media:

Grado alcolico:	12% Vol.
Residuo zuccherino:	12 gr/l
Acidità totale:	7,5 gr/l

Descrizione e caratteristiche organolettiche:

Spumante ottenuto da uve Garganega e Chardonnay, dal colore giallo paglierino brillante, e al naso, un bouquet fruttato e floreale con invitanti note di crosta di pane. Fresco, pieno e vivace al palato, leggermente acidulo, con un retrogusto sapido, arricchito da eleganti ricordi minerali.

Abbinamento:

Ideale come aperitivo, nonché ottimo accompagnamento per piatti di pesce di lago, carni bianche e formaggi delicati, pesce fritto.