

# Spumante brut

SOAVE



*Varietà uve:* Garganega,

*Vigneto:* L'uva viene raccolta agli inizi di Settembre, questo conferisce allo spumante freschezza e leggerezza. La vendemmia manuale e la lavorazione soffice delle uve garantiscono la massima conservazione degli aromi varietali.

*Vinificazione:* La seconda fermentazione avviene in autoclave, l'alcol passa da 10,5% a 12% e l'anidride carbonica sviluppata durante la fermentazione rimane disciolta nel vino.

*Caratteristiche organolettiche:* Colore giallo paglierino, al naso richiama i profumi di fiori bianchi e pesca. Fresco ed equilibrato con un lungo finale.

*Abbinamenti:* Ideale come aperitivo ed ottimo compagno dei piatti di pesce.

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Alcohol:* 12,00%

*Mainente*