



MILLESIMATO 2015 BRUT VINO SPUMANTE

Zona di produzione: Marca Trevigiana

Arte: spumante aromatico e delicato, ottenuto dalla rifermentazione dei vini di una zona della Marca Trevigiana dove il vitigno di Glera esprime delle caratteristiche uniche, in autoclavi di piccola dimensione e a basse temperature.

Spuma: abbondante ed evanescente, perlage a grana finissima e persistente.

Colore: giallo paglierino, luminoso, brillante.

Profumo: finemente fruttato, bouquet delicato, caratteristico e di grande eleganza..

Sapore: netto, di grande morbidezza, giustamente equilibrato. Corposità Moderata.

Grado alcolico: 11% Vol.

Residuo zuccherino: 1,2 %

Pressione afrometica: 5 atm a 20° C.

Temperatura di servizio: 8-10° C.

Consumo: è ottimo come aperitivo, particolarmente adatto per accompagnare ottimi dessert e torte a base di frutta. Ottimo abbinamento con la pasticceria da Forno. Ideale per primi piatti a base di pesce.

Bicchieri: flûte

Conservazione: in luogo fresco e asciutto. In frigorifero alcune ore prima di servirlo..