



## DISTILE SPUMANTE MILLESIMATO

Vino bianco Spumante

### SCHEDA TECNICA

Zona di origine:

Treviso

Uvaggio:

Glera

Vendemmia:

Nel mese di Settembre. Esclusivamente a mano.

Vinificazione:

In bianco con pressatura soffice

Presatura di spuma:

30 – 40 giorni su lieviti in autoclave.

Affinamento:

Da 1 a tre mesi

### Caratteristiche analitiche

Alcool:

11,5 %Vol.

Acidità

Totale: 5,5 g/l

Residuo zuccherino:

10 g/l

### Caratteristiche organolettiche

Colore:

Giallo dorato

Perlage:

Fine

Profumo:

Delicato, elegante e fruttato

Sapore:

Invitante, aromatico, con buona struttura

Temperatura di servizio:

6 – 8°

Metodi di spumantizzazione:

### Charmant

### Abbinamento:

E' uno Spumante giovane, fatto da una miscela di uve delle nostre vigne, si esalta per la freschezza ne per la complessità aromatica. E' lo spumante dell' ospitalità informale, ideale nelle pause di lavoro, aiuta a recuperare energia e buon umore. Adatto anche alla produzione di cocktail.

### Modalità di conservazione:

Le bottiglie vanno conservate in verticale, in ambiente fresco ad umidità costante, lontano dalla luce.