

**9.5**  
**ALCOHOL FREE**



## VINO SPUMANTE BRUT

150 · 750 ml

Vigneti orientati a nord-sud e ovest-est con circa 4000/4500 ceppi per ettaro con una età media di circa 8/12 anni.

## VIGNETO

**Vitigno:** Varietà aromatiche tipiche del trevigiano

**Zona di produzione:** Colline Trevigiane

**Forma di allevamento:** Sylvoz

**Resa:** 120/130 ql/ha

## CANTINA

**Vendemmia:** manuale in cassetta anticipata per mantenere un grado zuccherino più basso, acidità più alta e profumo fruttato.

**Vinificazione:** in bianco con pressatura soffice, decantazione statica.

**Presatura di spuma:** in autoclave direttamente dal mosto a 18 °C.

**Affinamento:** in bottiglia per almeno 15 giorni

## LABORATORIO

**Alcolico effettivo:** % vol. 09.00 – 10.00

**Zuccheri:** g/l 11.00 - 12.00

**Acidità totale:** g/l 5.50 – 6.50

## DEGUSTAZIONE

**Perlage:** molto fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Aroma:** etereo, delicato, molto personale per sinergia fra aromi varietali e profumi del lievito, con decisa nota aromatica.

**Sapore:** pieno, armonioso, asciutto.

## ABBINAMENTI



Servizio a 2 - 3° C, in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.