



VINO SPUMANTE BIANCO GLERA BRUT "SPARKLY"

Lo spumante bianco brut "Sparkly" è una raffinata esplosione di freschezza e vivacità. Questo vino, ottenuto completamente da uve glera, si distingue per il colore giallo paglierino e perlage fine e persistente. L'armonioso bouquet di aromi fruttati viene equilibrato da una piacevole acidità, che ne esalta la leggerezza e finezza. Perfetta scelta per chi desidera uno spumante elegante e vivace, capace di aggiungere un tocco di classe a qualsiasi evento o aperitivo.

Va servito a 6 – 8 °C / Gradazione 11% vol.

DATI COMMERCIALI

DENOMINAZIONE	Spumante Bianco
TIPOLOGIA	spumante
GUSTO	Brut
COLORE	giallo paglierino, perlage fine e persistente
PROFUMO	sono presenti piacevoli aromi di fiori bianchi e una leggera sensazione di frutta bianca, come mela e pera
SAPORE	sapore morbido e asciutto allo stesso tempo

DATI AGRONOMICI

UVE UTILIZZATE	Glera 100%
UBICAZIONE VIGNETI	Colle Umberto, nordest della provincia di Treviso in Veneto
TIPO DI SUOLO	medio impasto da collina morenica
ORIENTAMENTO VIGNE	nord-sud
ESPOSIZIONE DEI VIGNETI	est
EPOCA VENDEMMIALE	fine agosto - inizio settembre

DATI ENOLOGICI

VINIFICAZIONE	pressatura soffice e vinificazione con il metodo tradizionale in bianco a temperatura controllata
SPUMANTEZZAZIONE	metodo Charmat con breve rifermentazione
AFFINAMENTO	in contenitori d'acciaio
MATURAZIONE	30 giorni circa in bottiglia prima della commercializzazione
ALCOOL SVOLTO	11% vol.
ACIDITÀ	5,4 g/l
ZUCCHERI RESIDUI	10 g/l

ALTRI DATI

ABBINAMENTI	sempre l'ideale per abbinarsi a piatti leggeri e raffinati, come antipasti, pesce e frutti di mare
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6 – 8 °C
CONSERVAZIONE	al fresco lontano da luce e calore