



CLASS DOLCE

SPUMANTE DOLCE METODO CHARMAT

| | |
|-----------------------------------|--|
| Tipologia | vino spumante bianco fermentato in autoclave |
| Prima annata di produzione | 1980 |
| Zona di produzione | Italia |
| Terreno | Argillo-calcareo |
| Vitigno | Moscato |
| Sistema di allevamento | Guyot |
| Resa | 90 quintali di uva a ettaro |
| Lavorazione | raccolta manuale e anticipata delle uve. Pressatura soffice, pulizia del mosto e fermentazione a temperatura controllata. Rifermentazione parziale in grandi tini secondo il metodo Martinotti (charmat) |
| Grado alcool | 9,5% vol |
| Colore | giallo paglierino, brillante, bollicine fini, numerose con buona persistenza |
| Profumo | buona intensità e persistenza aromatica. Profumi fragranti con netti riconoscimenti di uva moscato, salvia e miele |
| Sapore | dolce, morbido, buona freschezza, piacevole e lunga persistenza gusto-olfattiva. |
| Abbinamenti | Ottimo con dolci a pasta lievitata burrosi ed aromatici come panettone e pandoro. Pasticceria fresca, torte farcite, crostate alla frutta, semifreddi con frutta o con panna, zabaione, panna cotta e "tiramisù". Frutta fresca e secca, gelato. Secondo la tradizione ideale anche per una pausa a metà pomeriggio. |
| Temperatura di servizio | 8-10° C |
| Calice consigliato | coppa per spumanti aromatici |