



## COLONNARA DOLCE

### SPUMANTE DOLCE METODO CHARMAT

<b>Tipologia</b>	vino spumante bianco fermentato in autoclave
<b>Prima annata di produzione</b>	1980
<b>Zona di produzione</b>	Italia
<b>Terreno</b>	Argillo-calcareo
<b>Vitigno</b>	Moscato
<b>Sistema di allevamento</b>	Guyot
<b>Resa</b>	90 quintali di uva a ettaro
<b>Lavorazione</b>	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)
<b>Grado alcool</b>	6,5% vol
<b>Colore</b>	giallo paglierino, brillante, bollicine fini, numerose con buona persistenza
<b>Profumo</b>	buona intensità e persistenza aromatica. Profumi fragranti con netti riconoscimenti di uva moscato, salvia e miele
<b>Sapore</b>	dolce, morbido, buona freschezza, piacevole e lunga persistenza gusto-olfattiva.
<b>Abbinamenti</b>	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.
<b>Temperatura di servizio</b>	8-10° C
<b>Calice consigliato</b>	coppa per spumanti aromatici