CLASS DOLCE

Vino Spumante Dolce Metodo Martinotti

L'anima dolce della cantina, uno spumante metodo martinotti da uve moscato, per accompagnare ed esaltare la frutta e il dessert.

COLONNARA
VITICULTORI IN CUPRAMONTANA

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)

NOTE DI DEGUSTAZIONE

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

www.colonnara.it