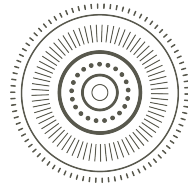


TERRASOLATA

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO

Classificazione	Denominazione di Origine Controllata (DOC)
Uve	100% Glera
Tipologia	Spumante Metodo Charmat
Gradazione alcolica media	11.50 % vol
Temperatura di servizio	16°/18° C
Vinificazione	Pressatura soffice con presse pneumatiche, successiva decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata a 18-20° C con lieviti selezionati. Affinamento in contenitori di acciaio.
Caratteristiche organolettiche	<ul style="list-style-type: none">• Colore: giallo paglierino brillante• Profumo: floreali di acacia e glicine, sensazioni fruttate come mela, pera ed agrumi• Sapore: secco, fresco e piacevolmente sapido
Abbinamenti gastronomici	Si abbina molto bene con piatti a base di frutti di mare e crostacei, risotti, carni bianche, formaggi media stagionatura ed insaccati. Ideale anche come aperitivo
Spumantizzazione	Metodo italiano in autoclavi in acciaio
Stabilizzazione	Stabilizzazione tartarica a freddo - 4°c e microfiltrazione prima dell'imbottigliamento
Periodo di vendemmia	da fine agosto a metà settembre
Servizio	Raffreddare prima dell'uso a 6-8°C, ideale servirlo con secchiello con ghiaccio. Calice consigliato il Riedel.



TERRASOLATA

Conservazione	In luogo fresco e buio ed evitare una lunga permanenza in frigo.
Analisi chimiche (dati analitici di massima)	<ul style="list-style-type: none">• Zuccheri: g/l 7,0• Acidità: g/l 6,0• Ph: 3.10/3.25• Pressione: 4.5 bar