



VINI E BIRRE

SPUMANTE-PROSECCHI

SPUMANTE BRUT VILLA SANDI ML.750X6



ANNO 1622

VILLA SANDI



CODICE
02940

CARATTERISTICHE PRINCIPALI

Il Blanc De Blancs ha un colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, perlage minuto e persistente. Al bouquet è floreale e fruttato con delicati sentori di mela golden acerba e mangostino, al sapore è secco, fresco con note al retrogusto di artemisia.

DETTAGLI PRODOTTO

Classificazione: vino spumante Brut

Zona di produzione: aree ad alta vocazione viticola del Veneto con terreni marnosi di origine alluvionale ricchi di scheletro

Vitigno: la cuvée del vino base è composta da vari vitigni a bacca bianca atti alla produzione di vini spumanti

Sistema di allevamento: varie forme a raggi più o meno espanse

Periodo di vendemmia: fine agosto, primi di settembre

Vinificazione: le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica e il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata, dove rimane fino al suo utilizzo per la riduzione dello spumante.

Produzione: Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati da Villa Sandi, viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un periodo di sosta sui lieviti di almeno due mesi lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

ABBINAMENTO

È un vino adatto a crostacei crudi e molluschi, prosciutto e melone sia retato che bianco. Ottimo da aperitivo e da fuori pasto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

5-8°C

DATI MEDI

Alcool 11,5% vol Zuccheri 12 g/l Acidità 5.9 g/l

Il presente prodotto è stato redatto da Marchi SPA ai soli fini di comunicazione commerciale, si rimanda per l'utilizzo dei dati al documento originale di scheda tecnica del fornitore.



www.marchispa.it