



# Prima Stilla

## VINO SPUMANTE BIANCO MILLESIMATO Extra Dry



6-8 °C

TEMPERATURA  
DI SERVIZIO



160-180 MILA  
PRODUZIONE  
ANNUALE



11,5%  
GRADAZIONE  
ALCOLICA



14-16  
ZUCCHERI  
RESIDUI (G/L)



5,6  
ACIDITÀ  
TOTALE (G/L)



0,75 l  
FORMATO



6  
BOTTIGLIE

### PROFILO:

FLOREALE



FRUTTATO



MINERALITÀ



MORBIDEZZA



SPUMA



### CALICE CONSIGLIATO



Flûte

### VARIETÀ DELLE UVE

Uve bianche autoctone e di varietà internazionali

### VIGNETI E TIPOLOGIA DI TERRENO

I vigneti sono coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice dell'uva, decantazione statica a freddo del mosto (5-7°C) e avvio alla fermentazione alcolica. Ulteriore rifermentazione in autoclave ad una temperatura di 15°C per un periodo di 30 giorni. Successiva sosta sui lieviti di 30 giorni, quindi imbottigliamento ed affinamento in bottiglia di 20 giorni.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE E ABBINAMENTI

Colore giallo scarico, un profumo fruttato con leggero sentore di pane dovuto alla sosta sui lieviti in autoclave, un gusto morbido con finale minerale che lo rende adatto ad ogni momento.

### ABBINAMENTO CONSIGLIATO



Frittata di asparagi



Vol-au-vent ripieni



LE MANZANE®