



Prima Stilla

VINO SPUMANTE BIANCO MILLESIMATO Brut



5-7 °C

TEMPERATURA
DI SERVIZIO



50-60 MILA
PRODUZIONE
ANNUALE



11,5%
GRADAZIONE
ALCOLICA



10-12
ZUCCHERI
RESIDUI (G/L)



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 si trovano ad un'altitudine variabile fino a un massimo di 150 metri s.l.m. coltivati su terreni di medio impasto tendente all'argilloso.

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

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



Tempura di verdure



Finger food di zucca e salsiccia



LE MANZANE®

Via Maset, 47/B - 31020 S. Pietro di Feletto (TV) - Tel. +39 0438 486606 - lemanzane.com