



TIPOLOGIA DEL PRODOTTO:

Vino Bianco Spumante

GRADAZIONE ALCOLICA:

11,5% Vol.

AREA PRODUTTIVA:

Provincia di Treviso (Veneto)

COMPOSIZIONE:

Verduzzo Trevigiano biotipo "Motta"

PROCESSO PRODUTTIVO:

L'uva raccolta e diraspata viene fatta macerare per 24 ore ad una temperatura di 7-9 °C. Viene poi, sottoposta a pressatura soffice e successivamente viene avviata la fermentazione a temperatura controllata. Al termine di questa prima fermentazione la base viene stabilizzata e posta a rifermentare in autoclave dove vi rimarrà per almeno due mesi prima di esser messa in bottiglia.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Di colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli accentuati, all'olfatto si presenta con delicate note floreali e di lievito che ben presto lasciano il posto ad aromi fruttati quali la pesca, la pera, e leggere sfumature agrumate. In bocca queste sensazioni si ripropongono e nel finale queste note dolci scivolano verso la salvia e le erbe aromatiche mentre una nota amara, quasi tannica, tipica, prolunga la persistenza gustativa. Il perlage è fine e delicato.

ABBINAMENTO:

Invitante come aperitivo, si accompagna bene con antipasti di mare e crostacei in genere nonché con risotti.

SERVIZIO:

Va servito a 6-8° C.

di Motta