



# SenzaFine

## SenzaFine Spumante

SPUMANTE BRUT MILLESIMATO



**Vigneto:** di proprietà, sito a Soave

**Età media delle vigne:** 30 anni

**Esposizione:** Sud-Est

**Terreni:** mediamente calcareo, con substrato di origine vulcanica

**Uve impiegate:** Garganega e Chardonnay

**Vinificazione:** Le uve Garganega e Chardonnay vengono pigiate a freddo in pressa in assenza di ossigeno.

Dopo la decantazione, il mosto inizia la fermentazione alcolica in vasche d'acciaio a temperatura controllata (15/16 gradi). Segue poi la presa di spuma in autoclave che si protrae per circa 2 mesi. Dopo l'imbottigliamento il vino sosta per almeno un mese in bottiglia.

**Dati analitici:**

Grado alcolico: 11,50 % Vol.

Residuo zuccherino: 10,00 gr/l

Acidità totale: 6,50 gr/l

**Descrizione e caratteristiche organolettiche:**

Spumante ottenuto da uve Garganega e Chardonnay, dal colore giallo paglierino brillante, e al naso, un bouquet fruttato e floreale con invitanti note di crosta di pane. Fresco, pieno e vivace al palato, leggermente acidulo, con un retrogusto sapido, arricchito da eleganti ricordi minerali.

Ideale come aperitivo, nonché ottimo accompagnamento per piatti di pesce di lago, carni bianche e formaggi delicate.