



<i>Vitigno:</i>	<i>Uve Duella. Zona di produzione tra le province di Vicenza e Verona.</i>
<i>Vinificazione:</i>	<i>"In bianco": il mosto viene subito separato dalle bucce per valorizzarne la freschezza e la fragranza. Successivamente il vino viene posto nelle autoclavi di spumantizzazione a contatto con lieviti selezionati per circa 120 giorni ad una temperatura di 18°C. Viene poi fatto raffreddare a -4°C per 8/10 giorni in modo da stabilizzarsi per poi essere filtrato ed imbottigliato.</i>
<i>Caratteristiche organolettiche:</i>	<i>Colore giallo paglierino chiaro con un perlage fine e persistente. Vino leggermente aromatico con profumo di miele e frutta matura. In bocca è amabile, tendente al dolce.</i>
<i>Abbinamenti gastronomici:</i>	<i>Indicato come vino da dessert, ottimo con il gelato e la frutta, piacevole anche fuori pasto.</i>
<i>Temperatura di servizio:</i>	<i>6-8 °C</i>
<i>Alcool:</i>	<i>11 % vol.</i>
<i>Zuccheri:</i>	<i>45 gr/l demi sec</i>
<i>Acidità totale:</i>	<i>6 gr/l</i>
<i>Pressione:</i>	<i>5 atm</i>
<i>Confezioni:</i>	<i>Da 0,75 lt. cartoni da 6 bottiglie.</i>