

SCHEDA TECNICA

**VILLAMANIN CLASSICO  
BRUT**



Uve	90% Chardonnay 10% Pinot nero
Zona di produzione	Friuli Venezia Giulia
Denominazione	Vino Spumante di Qualità Brut
Tipologia Terreno	Scheletro prevalente
Sistema di allevamento	Guyot
Piante per ettaro	4000
Epoca di raccolta	Settembre (prima decade)
Fermentazione	In bianco in serbatoi di acciaio a 12°C previa macerazione pellicolare a freddo
Spumantizzazione	Metodo Classico
Affinamento	Maturazione in bottiglia per 32 mesi sui lieviti
Gradazione Alcolica	12.5 % vol.
Residuo zuccherino	6 g/l
Imballo	Scatola da 6 bottiglie
Temperatura di servizio	6 – 8 °C
Tappo	A fungo in sughero
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati
Aroma	Intenso con note fruttate di ananas, mela ed un tocco di vaniglia. Ricorda la crosta di pane
Gusto	Equilibrato ed intenso al sapore, persistente, asciutto e minerale
Abbinamento	Grazie alla sua purezza è l'ideale con qualsiasi piatto. Si abbina bene ad antipasti, pesce primi piatti e ragù di carni bianche, secondi ricchi con pesce al forno o alla griglia.

**Contiene Solfiti**

*Vietato il consumo ai minorenni.*