

Degagè Vino Spumante

UVE:	Glera
ZONA DI PRODUZIONE:	Area di pianura e collinare del Veneto
ALTITUDINE:	0 - 400 mt. s.l.m.
TIPOLOGIA DEL TERRENO:	Origine morenica, terreni tendenzialmente argillosi
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Sylvoz
DENSITÀ DELL'IMPIANTO:	2.300 - 3.500 piante per ettaro
EPOCA DI VENDEMMIA:	Prima metà di settembre
GRADO ALCOLICO:	11,50 % vol.
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	8 - 10 °C
BICCHIERE CONSIGLIATO:	Tulipano a medie dimensioni a bocca richiudente
DURATA:	2/3 anni
BTG PER CARTONE:	6
FORMATO (CL):	75

Degagè



SCHEDA TECNICA

La fase di presa di spuma è attentamente condotta attraverso l'utilizzo di lieviti selezionati, il controllo delle temperature (15-18°C) e un opportuno periodo di sosta sui lieviti. La curata fase finale di imbottigliamento isobarico e un breve periodo di riposo in vetro consentono di ottenere e garantire nel tempo freschezza e fragranza di profumi e sapori.

SCHEDA ORGANOLETTICA

Alla vista il colore giallo paglierino brillante e il perlage fine e persistente fanno da preludio alla fragranza e delicatezza dei profumi di fiori e di frutta a polpa bianca (pera, pesca). In bocca si presenta pieno ed elegante, con una stimolante freschezza.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Grazie ad una vibrante dinamicità risulta particolarmente apprezzato sia come aperitivo che in accompagnamento ad appetizers sfiziosi.



Santa Margherita