

## 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