

# CASA GHELLER

## SPUMANTE DOLCE



### CLASSIFICAZIONE

Vino spumante aromatico di qualità V.S.A.Q. Dolce

### ZONA DI PRODUZIONE

Aree collinari ad alta vocazione viticola con terreni calcarei di medio impasto.

### VITIGNO

E'ottenuto da una mescolanza di uve aromatiche tra le quali spiccano il Moscato bianco ed il Moscato giallo.

### SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Spalliera ed alberello.

### PERIODO DI VENDEMMIA

Mese di settembre

### VINIFICAZIONE

Le uve intere vengono introdotte nella pressa pneumatica ed il mosto che si ottiene dalla loro spremitura soffice, dopo un primo travaso, viene collocato nei serbatoi a temperatura controllata dove rimane fino al suo utilizzo per la produzione dello spumante.

### PRODUZIONE DELLO SPUMANTE

Il mosto, aggiunto di lieviti selezionati viene posto in recipienti termocondizionati dove avviene la fermentazione ad una temperatura controllata di 15-16°C; in tal modo vengono esaltati tutti i profumi della vendemmia. Raggiunto il grado alcolico ed il tenore zuccherino desiderati, tramite la refrigerazione, viene bloccata la fermentazione e dopo un breve periodo di sosta lo spumante è pronto per l'imbottigliamento.

### NOTE DEGUSTATIVE

Ha un colore giallo paglierino brillante con perlate sottile e persistente. Al profumo è intensamente fruttato ed aromatico con ricordo di frutta esotica e fiori d'arancio. Al gusto è dolce, rotondo, con persistente sapore di gradevole fruttato.

### ABBINAMENTO

Ideale con crostate di frutta fresca e su millefoglie alla crema. E' un vino festoso adatto alla colomba a Pasqua o al Pandoro a Natale.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

### DATI MEDI

Alcool 7% vol  
Zuccheri 90 g/l  
Acidità 6 g/l