



SCOLARI
Vignaioli dal 1929



Vini *Spumanti*

BOLLICINE

SPUMANTE CUVÉE V.S. BRUT MILLESIMATO

| | |
|---------------------------|---|
| ZONA DI PRODUZIONE | La fascia pedemontana, da Treviso a Verona |
| VINIFICAZIONE | Pressatura soffice delle uve, fermentazione a temperatura non superiore ai 17 C°. Presa di spuma in autoclave con lieviti selezionati varietali |
| ANALISI CHIMICA | Grado alcolico 11 % vol Residuo zuccherino 6 g / L Acidità totale 5,6 g / L |
| COLORE | Giallo paglierino scarico con riflessi perlescenti |
| NASO | Meravigliose sensazioni di freschezza e raffinato equilibrio |
| BOCCA | Nuances citriche e di frutta a polpa bianca accompagnano un perlage cremoso e persistente |

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Aperitivi, finger-food, pinzimonio. La sua spiccata mineralità lo rende il compagno ideale delle crudità marine e dei marinati.

Temperatura di Servizio 6° - 8° C.

L' ENOLOGO INSEGNA

Questo spumante è il frutto di un'arte raffinata maturata nel segmento delle bollicine. L'intero processo di vinificazione e presa di spuma si svolge nel pieno rispetto delle tecniche tradizionali ed è finalizzato a mantenere inalterate tutte le caratteristiche di freschezza e suadente vivacità delle uve che compongono la cuvée.