



SCOLARI
Vini dal 1929



MUNIÀ

CUVÉE SPUMANTE EXTRA DRY

ZONA DI PRODUZIONE

Da un sapiente taglio di vini ottenuti da uve a bacca bianca, spumantizzato con grande attenzione ai dettagli, Scolari presenta Munià Spumante Extra Dry, la bollicina fresca e dinamica che rappresenta la vocazione tutta italiana al mondo degli spumanti

VINIFICAZIONE

Il vino ottenuto dalle tecniche della vinificazione in bianco, rifermenta in presenza di lieviti selezionati a 16°C. Conclusa la fermentazione, il vino viene refrigerato a -4°C e lasciato a contatto con i lieviti. Terminato il periodo di affinamento, il vino viene centrifugato e filtrato isobaricamente in una seconda autoclave. Successivamente viene imbottigliato

ANALISI CHIMICA

Grado alcolico: 11,5% Vol.
Residuo zuccherino: 15 g / L
Ac. tot % ac. tart: 5,5 g / L

COLORE

Giallo paglierino

NASO

Fruttato e delicato; leggermente aromatico

BOCCA

Brioso e sapido, al palato presenta con un'acidità gradevole. Ha un corpo asciutto e delicato

ABBINAMENTI E TEMPERATURA

Ottimo in aperitivo, con stuzzichini vari: indicato per accompagnare piatti di pesci leggeri. Ottimo con molluschi e crostacei
Temperatura di Servizio 4° - 6° C.

IL CONSIGLIO DELL'ENOLOGO

Si consiglia di berlo giovane per degustarne tutta la freschezza, esaltata da un ottimo perlage fine e persistente.