



SCOLARI
Vini dal 1929



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.