



## Preludio - Vino Spumante Bianco Brut



### IL TERRITORIO:

*ZONA DI PRODUZIONE:* Candia - Massa (MS)

*ALTITUDINE:* Da 150 a 200 m s.l.m.

*ESPOSIZIONE:* Sud-Est e Nord-Est

*GIACITURA:* Collinare

*VITIGNI:* Vermentino e Chardonnay

*FORMA DI ALLEVAMENTO:* Guyot

*VENDEMMIA:* Prima decade di settembre

### PRODUZIONE:

*VINIFICAZIONE:* il vino, addizionato di mosto dolce e lieviti selezionati, viene fatto rifermentare in autoclave per circa 90 giorni. In seguito viene microfiltrato e imbottigliato

*TENORE ALCOLICO:* 13,00%



### DATI ORGANOLETTICI:

*COLORE:* Giallo paglierino con riflessi verdognoli, vivacizzato dal fine perlage.

*PROFUMI:* intensamente fruttato con sentori di mela appena matura al palato .

*GUSTO:* molto fresco, elegante e con una buona persistenza e sapidità.



### CONSIGLI:

Servire a 15° - 16° C.

