

# Porta Leone



## Blanc de Blanc Spumante Brut



### Descrizione Prodotto

vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

**Zona di Origine:** Veneto e Friuli Venezia Giulia;

**Altimetria:** 40 metri s.l.m.

**Tipologia del Terreno:** medio impasto.

**Uve:** varietà a bacca bianca tipiche della zona e idonee a dare vini spumanti.

**Sistema di Allevamento:** Sylvoz.

**Epoca di Raccolta:** seconda decade di settembre.

**Tecnologia "Le Contesse":**

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

**Gradazione Alcolica:** 11 % vol.

**Residuo Zuccherino:** 10-12 g/l.

**Perlage:** fine e persistente.

**Colore:** giallo paglierino chiaro.

**Profumo:** immediate note floreali arricchite gradualmente dalla percezione di frutta fresca che suscitano sensazioni gradevoli ed equilibrate.

**Palato:** pieno, sapido ed avvolgente grazie al giusto uvaggio. La sensazione in bocca è fresca e asciutta.

**Servizio:** servire freddo ad una temperatura di 6-8 °C.

**Abbinamenti Consigliati:** ottimo al momento dell'aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione.