



Porta Leone



Millesimato Spumante Brut



 *Vignoble d'origine*
 *Vignobles Le Contesse*

Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



0,750 lt

Zone d'Origine: Province de Trévise.

Altitude: 40 m au dessus du niveau de la mer.

Type de terrain: texture moyenne.

Cépages: Glera et autres raisins typiques de la zone.

Système de culture: Sylvoz.

Période de récolte: Deuxième décennie de septembre.

Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

Degré d'alcool: 11 % vol.

Résidus de sucre: 10-12 g/l.

Perlage: fin et persistant.

Couleur: jaune paille clair.

Parfum: sensations fruitées et florales très agréables et équilibrées.

En bouche: est agréablement frais grâce à l'acidité vive. Bonne persistance.

Température de dégustation: 6-8°C.

Accompagnement: Idéal au moment de l'apéritif mais, grâce à sa polyvalence marquée, c'est un vin pour toutes les occasions. Il accompagne très bien les premiers plats légers et à base de poisson..