

MATTEO

Millesimato

Dalla nostra migliore esperienza nasce questo Spumante Millesimato dedicato a Matteo, fondatore dell'Azienda.



Prodotto:	Millesimato "Matteo" Vino Spumante Extra Dry
Zona di produzione:	Uve che provengono dalle zone più vocate alla produzione spumantistica del nord-est Italia
Uvaggio:	50% Chardonnay - 50% Müller Thurgau
Vendemmia:	1 - 10 settembre
Vinificazione:	Pressatura soffice e prima fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Metodo di lavorazione:	3 mesi a contatto con i lieviti Metodo Charmat.
Affinamento:	Minimo 2 mesi in bottiglia.
Dati analitici	
Gradazione:	12,50% vol.
Residuo zuccherino:	13 gr/lit.
Acidità totale:	6 gr/lit.
Caratteristiche organolettiche	
Colore:	Giallo paglierino
Perlage:	Fine e persistente
Bouquet:	Frutta fresca, con sfumature di albicocca e melone
Sapore:	Morbido e strutturato, molto soave
Abbinamenti gastronomici:	Ideale per aperitivi, in abbinamento con primi piatti a base di pesce e con secondi piatti a base di carni bianche.
Temperatura di servizio:	4-5 °C in bicchieri flûte

VARASCHIN MATTEO & FIGLI SNC
Strada Chiesa, 31

31049 San Pietro di Barbozza - Valdobbiadene (TV) - Italia
Tel. +39 0423 973553 - Fax +39 0423 971758
www.varaschin.com - info@varaschin.com