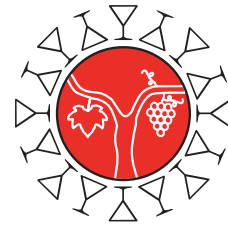


# VARASCHIN

VALDOBBIADENE 1930



## MATTEO Vino spumante Extra Dry

**Vitigno:**

50% Muller-Thurgau - 50% Chardonnay

**Zona di produzione:**

*uve che provengono dalle zone più vocate alla produzione spumantistica nel Nord-Est d'Italia*

**Sosta in autoclave:**

4 mesi minimo

**Vinificazione:**

*metodo tradizionale in bianco, a temperatura controllata, con pressatura soffice delle uve tramite pressa pneumatica, il mosto fermenta con lieviti selezionati a fermentazione statica (2/3 mesi)*

**Metodo di lavorazione:**

*seconda fermentazione controllata (18 °C) in autoclave tramite metodo Martinotti, stabilizzazione tartarica a -4 °C, microfiltrazione prima dell'imbottigliamento*

**Dati analitici:**

Gradazione alcolica: 12,5%

Acidità totale: 6 gr/l

Residuo zuccherino: 14 gr/l

**Caratteristiche organolettiche:**

**ASPETTO:** *brillante, dal color giallo paglierino intenso con spuma cremosa e bollicina fine e persistente*

**PROFUMO:** *ricorda la frutta fresca esotica, il melone e i fiori gialli profumati*

**SAPORE:** *risulta morbido, strutturato e soave*

**Abbinamenti gastronomici:**

*ideale come aperitivo, accompagna bene piatti, anche internazionali, a base di carne bianca e pesce pregiato*

**Temperatura di servizio:**

*dai 5-6 °C in ampi calici da spumante*

