

# MILLESIMATO

2022 V.S. EXTRA-DRY

*bianco spumante*



**Vitigno:** Blend con le migliori uve a bacca bianca dell'annata

**Sistema di coltivazione:** impianto a filare Capuccina

**Periodo di vendemmia:** primi di settembre con uve a buon punto di maturazione e sane.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve appena raccolte ad accurata vinificazione con pulizia prefermentativa del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 12 gradi. Terminata la fermentazione alcolica si procede alla presa di spuma in autoclave con metodo Charmat.

**Caratteristiche organolettiche:** spumante secco che si presenta nel bicchiere brillante e luminoso, con colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Aromi fruttati di buona intensità, con note floreali che si ritrovano al palato con persistenza ed eleganza. Al palato risulta aromatico ed esprime un gusto fresco e delicato. Secco, fruttato, di buona pienezza ed eccellente struttura, ha un'ottima corrispondenza naso-bocca. Vino equilibrato ed elegante dal perlage ricco e sottile

**Accostamenti:** ottimo da aperitivo e per i momenti conviviali, si sposa inoltre in modo eccellente con stuzzichini ed antipasti

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Temperatura di servizio:** 6°-8°C.



@VINIMOLONLUIGINO

WWW.VINIMOLON.IT



PRODUCED IN ITALY  
SAN DONA' DI PIAVE (VENICE)