

## Linea Spumanti

# “Sabré”

## Spumante Pinot grigio DOC delle Venezie millesimato Brut

Varietà	100% Pinot grigio	Grado alcolico	12%
Acidità totale	5,6 g/l	Zuccheri residui	4 g/l
Servire a	4-6° C		
Vigneti	Insieme di vigneti della provincia di Treviso.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta a piena maturazione per poter sviluppare al massimo la componente aromatica. Generalmente la vendemmia ha luogo nella seconda metà di agosto.		
Descrizione	Una macerazione sulle bucce di circa 48 ore precede una lenta fermentazione a temperatura controllata con l'utilizzo di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene con metodo Charmat per un periodo minimo di 3 mesi.		
Colore	Giallo paglierino con leggeri riflessi ramati.		
Bouquet	Note tropicali che ricordano il melone, sentori di piccola frutta rossa come il lampone e ricordi minerali.		
Gusto	Il basso residuo zuccherino accentua la sapidità di questo vino.		
Abbinamenti	Ottimo come aperitivo e perfetto per accompagnare fritti, torte salate, sushi e sashimi.		
Formati	0.75 L		

