



**VIVA
VALENTINA**

BLANC DE BLANC
BIOLOGICO



Storia

Questo vino spumante è ottenuto da uve bianche accuratamente selezionate a mano. Si distingue per il perlage fine e persistente.

Denominazione: Vino Spumante Brut

Metodo di produzione: Biologico

Vitigni: 80% Glera, 20% Trebbiano

Tecnica di vinificazione:

Pigiatura soffice; la temperatura viene controllata durante la fermentazione, che avviene secondo il metodo Charmat lungo. Il vino affina sui lieviti per circa 6 mesi, ottenendo così un perlage fine ed elegante.

DATI ANALITICI

Alcol: 11,5% vol.

Zuccheri residui: 8 g/l

Acidità totale: 5,5 g/l

ESAME ORGANOLETTICO

Colore: Giallo paglierino brillante.

Profumo: Note di crosta di pane e lievito, con delicati sentori agrumati.

Gusto: Cremoso e armonioso, con acidità equilibrata e un **finale pulito e rinfrescante.**

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo, in abbinamento a dessert e piatti a base di pesce e frutti di mare.