



# BACIO DELLA LUNA



## **Vitigni**

Glera e altre uve del Nord Italia

## **Zona di produzione**

Veneto

## **Vinificazione**

Dopo la raccolta le uve vengono sottoposte a una pressatura soffice necessaria per ottenere il “Mosto Fiore”. Successivamente si procede con la decantazione statica a freddo necessaria per eliminare tutte le parti solide in sospensione.

In seguito si procede con l’inoculo di lieviti selezionati e si controlla la fermentazione ad una temperatura tra i 16°-18°C. La Cuveé viene selezionata prima della presa di spuma o seconda fermentazione la quale avviene a temperatura controllata in autoclave.

## **Caratteristiche**

Vino dal colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e vivace. Profumo intenso, avvolgente ed equilibrato, con note che ricordano la mela verde, il glicine, la pesca e i fiori di acacia. Al palato ricco, intenso, morbido e fresco.

## **Abbinamenti**

Ideale per ogni occasione, come aperitivo o in abbinamento a cibi leggeri.

## **Temperatura di Servizio**

8°-10°C

## **Bottiglia**

Bacio della Luna Quercia

## **Dati analitici**

Alcool: 11% vol.

Zuccheri: 11 g/l

**CUVÉE BRUT**

**BACIO DELLA LUNA Spumanti s.r.l.**

Via Rovede, 36 - 31020 Vidor TV - Tel. +39 0423 983111 - info@baciodelaluna.it - www.baciodelaluna.it

