



## BONNY Spumante Brut - Millesimato



### Description du produit

Vin mousseux obtenu par refermentation en autoclave, avec des levures sélectionnées et à température contrôlée.



**Zone d'Origine:** Province de Trévis.

**Altitude:** 40 m au dessus du niveau de la mer.

**Type de terrain:** texture moyenne.

**Cépages:** Glera et autres raisins typiques de la zone.

**Système de culture:** Sylvoz.

**Période de récolte:** Deuxième décennie de septembre.

#### Technologie "Le Contesse":

- pressage doux et nettoyage du moûts par décantation statique à froid.
- conservation d'une partie du moût à froid, vinification de la partie restante à température contrôlée puis stockage dans des cuves en acier inoxydable à basse température.
- refermentation en autoclave avec des levures sélectionnées.
- mise en bouteille et repos pendant quelques semaines dans un entrepôt conditionné.

**Degré d'alcool:** 11 % vol.

**Résidus de sucre:** 14 g/l.

**Perlage:** fin et persistant.

**Couleur:** jaune paille clair.

**Parfum:** sensations fruitées et florales très agréables et équilibrées.

**En bouche:** est agréablement frais grâce à l'acidité vive. Bonne persistance.

**Température de dégustation:** 6-8°C.

**Accompagnement:** Idéal au moment de l'apéritif mais, grâce à sa polyvalence marquée, c'est un vin pour toutes les occasions. Il accompagne très bien les premiers plats légers et à base de poisson..