

MILLE BOLLE  
BIANCO EXTRA DRY  
VINO SPUMANTE MILLESIMATO



La personalità di uno spumante si svela in ogni sua bollicina. In Mille Bolle rivivono intensi e pieni i profumi dei nobili vini delle colline venete, grazie alla selezione di uve pregiate e alla grande sensibilità enologica della famiglia Sacchetto.

|                          |   |
|--------------------------|---|
| Classificazione:         | Bianco - Vino Spumante  |
| Zona d'origine:          | Veneto  |
| Vitigni:                 | Glera, Chardonnay   |
| Vinificazione:           | Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale, e successiva fermentazione del mosto limpido a temperatura controllata ed in presenza di lieviti selezionati.  |
| Maturazione:             | In contenitori d'acciaio a temperatura controllata.   |
| Affinamento:             | In bottiglia  |
| Longevità:               | 16/20 mesi in funzione della temperatura e della luminosità del luogo di conservazione.   |
| Colore:                  | Giallo paglierino tenue.  |
| Profumo:                 | Profumo fine e fruttato con sentori di pesca e albicocca.   |
| Sapore:                  | Brioso fresco con finale piacevolmente acidulo.   |
| Gradazione alcolica:     | 11,5% Vol.  |
| Acidità totale:          | 5,7 - 5,9 g/l   |
| Zuccheri residui:        | 14 - 17 g/l   |
| Temperatura di servizio: | 6-8° C.   |
| Abbinamenti consigliati: | Eccellente aperitivo, accompagna egregiamente pesce, affettati in genere, paste e risotti.  |
| Riconoscimenti:          | Silver Medal - Mundus Vini 2018<br>Commended - Decanter 2018<br>Bronze - I.W.S.C. 2017<br>Gold - I.W.S.C. Wine Label Design Award 2017<br>Wine Label Trophy - I.W.S.C. 2017<br>Bronze Medal - IWC 2017<br>Commended - Decanter 2016 |