

**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: Chardonnay, Tai, Pinot Bianco

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
Commended (83) - Decanter 2018
Bronze Medal - IWC 2017
Commended (83) - Decanter 2016

