



## VERMENTINO

**Uve:** Vermentino 85%, Chardonnay 15%

**Sistema di allevamento:** cordone speronato

**Altitudine:** 150 metri s.l.m.

**Età dei vigneti:** 5-10 anni fine

**Epoca di vendemmia:** agosto/inizio settembre

**Modalità di fermentazione:** raccolta e conservazione delle uve con neve carbonica. Pressatura a bassa temperatura in atmosfera inerte; fermentazione del mosto fiore a temperatura controllata (max 16°C).

**Spumantizzazione:** Fermentazione in acciaio per il Vermentino, in barrique nuove per lo Chardonnay. Dopo l'affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, il vino base ottenuto dal blend dei due vitigni è spumantizzato in autoclave da 50 hl a 14°C per circa 5 mesi.

**Imbottigliamento:** a circa 6 mesi dall'inizio della spumantizzazione

**Capacità d'invecchiamento:** da bersi giovane, entro un anno dall'imbottigliamento.

**Descrizione:** il Vermentino Spumante San Rabano è di colore giallo paglierino luminoso con perlage fine e persistente. Naso di grande piacevolezza con riconoscimenti di acacia, ginestra, susina, mela. All'assaggio si distingue per sapidità e freschezza, rinvigorita dalle bollicine. Finale persistente dai ritorni floreali e fruttati.

**Abbinamento:** il nostro spumante può essere apprezzato come aperitivo, con antipasti a base di verdure e pesce, fritti, e ancora con primi piatti con sughi vegetali o di pesce.

**Temperatura di servizio:** 8-10°C

