



<u>Denominazione:</u>	Vino Spumante di Qualità
<u>Regione:</u>	Lombardia
<u>Produttore:</u>	Da anni SAN MICHELE si propone come azienda leader per valorizzare il patrimonio vinicolo del Monte Netto, che per la sua particolare posizione, possiede caratteristiche particolarmente interessanti. Grazie ad un'attenta selezione dei vitigni e assemblaggi ragionati abbiamo raggiunto l'obiettivo di produrre vini equilibrati ed eleganti.
<u>Caratteristiche:</u>	Profumi luminosi, nitidi e penetranti, ma misurati, di zafferano, vaniglia e frutti estivi, la bolla è croccante, viva, mentre l'acidità agrumata accompagna la pienezza del sorso, sino ad un finale dolce e sfumato, per una sensazione di grande finezza.
<u>Gradazione:</u>	12,5% vol
<u>Vitigno:</u>	Trebbiano 50%, Chardonnay 50%
<u>Vinificazione:</u>	Pressatura soffice. Fermentazione a temperatura controllata per 15 giorni in vasche di acciaio. Ri-fermentazione in bottiglia per 24 mesi sui lieviti.
<u>Gastronomia:</u>	Crostacei, carni bianche, piatti allo zafferano
<u>Temperatura di servizio:</u>	6° - 8° C
<u>Distribuzione:</u>	San Michele Società Agricola s.s. tel & fax: +39 030 9444091 - mail: info@sanmichelevini.it web: www.sanmichelevini.it