

Mille Bolle



MILLE BOLLE BIANCO MILLESIMATO EXTRA DRY

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 e alla grande sensibilità enologica della famiglia Sacchetto.

Classificazione: Bianco Extra Dry Millesimato Vino Spumante

Zona d'origine: Veneto, Marche e Emilia Romagna

Vitigni: Trebbiano, Garganega

Vinificazione: Mosto ottenuto con pressatura soffice mediante pressa orizzontale. La successiva fermentazione del mosto limpido avviene a temperatura controllata.

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% Vol

Acidità totale: 5,5 - 5,7 g/l

Residuo Zuccherino: 14 - 16 g/l

Temperatura di servizio: 6 - 8 °C

Abbinamenti consigliati: Eccellente aperitivo, accompagna egregiamente pesce, affettati in genere, paste e risotti.

Riconoscimenti: **Gold Medal - Mundus 30th Grand International Wine Award - Meininger 2023, Silver Medal - Mundus 29th Grand International Wine Award - Meininger 2022, Bronze - I.W.S.C. 2022, Bronze Medal - Decanter 2021**