



## “Hilaris brut”

**Vitigno:**

85 % Glera – 15 % Chardonnay

**Caratteristiche del terreno:**

Terreni collinari di origine prevalentemente morenica, con esposizione sud, sud – est.

**Sistema di allevamento:**

Sylvoz in prevalenza.

**Resa per ettaro:**

100 quintali per ettaro.

**Epoca di vendemmia:**

Metà settembre.

**Vinificazione:**

Dopo la vinificazione in bianco, il vino viene fatto rifermentare lentamente in bottiglia ad una temperatura di circa 17 °C, in modo da ottenere un perlage fine e profumi delicati.

Una volta che la rifermentazione è terminata si lascia affinare lo spumante nei suoi lieviti da 6 a 14 mesi in modo da donare al vino sapidità e struttura, con zuccheri molto bassi.

**Caratteristiche organolettiche:**

Al colore presenta un giallo paglierino. All'olfatto la lunga macerazione sui lieviti dà al prodotto note di pane e fieno con uno speziato mediterraneo molto accentuato.

Al gusto, si nota una fresca sapidità e una cremosità delicatissima.

**Caratteristiche chimiche:**

Alcool: 11,5% Vol.

Acidità totale: 6,5 gr/lit

pH: 3,25

Zuccheri: <8 gr/lit

**Abbinamenti:**

Ottimo da solo, ma anche splendido accompagnamento di antipasti e secondi a base di pesce.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 8 °C.