



## “Hilaris dry”

**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:**

La vinificazione è condotta semplicemente senza grandi interventi, per ottenere un vino sano, ma che mantenga tutte le sue potenzialità.

Una volta che la base è pronta lo si fa rifermentare in bottiglia, lentamente, e dopo 6-14 mesi circa di affinamento lo si sbocca alla voleè.

**Caratteristiche organolettiche:**

Il colore è giallo paglierino, il perlage è delicato e avvolgente, la sapidità e la freschezza si sposano bene con la dolcezza, creando un connubio di sapori estasiante.

**Caratteristiche chimiche:**

Alcool: 11,5 % Vol.

Acidità totale: 6,5 gr/lit

pH: 3,25

Zuccheri: 17 gr/lit

**Abbinamenti:**

Preferibile servirlo con il dessert, ma da provare con gamberi, gamberoni o astice.

**Come servirlo:**

Temperatura di servizio 10 °C.