



“Hilaris extra 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:

Vinificato in bianco tradizionalmente, con l'accortezza di evitare eccessive pulizie del mosto per garantire una maggiore struttura del prodotto. Caratteristica saliente di questo nostro vino è la rifermentazione in bottiglia, che permette la conservazione delle caratteristiche organolettiche nella loro più intima purezza.

Caratteristiche organolettiche:

Al colore presenta un giallo paglierino. All'olfatto la lunga macerazione sui lieviti dà al prodotto delicate note di pane e fieno, ma a farla da padrone sono le sensazioni di frutta gialla, tra cui mela e albicocca.

Al gusto, risulta essere leggermente abboccato, ma fresco e la sapido, dal fine perlage ed elegantemente cremoso.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 11,5 % Vol.

Acidità totale: 6,5 gr/lit

pH: 3,25

Zuccheri: 12 gr/lit

Abbinamenti:

Classico vino da tutto pasto, il suo equilibrio lo fa accostare bene a verdure e crostacei.

Come servirlo:

Temperatura di servizio 8 °C.