



BELLORA

since 1939

“LA PELIZZARA” SPUMANTE BRUT

DENOMINAZIONE

Spumante Brut

AREA DI PRODUZIONE

Veneto, provincia di Verona.

VARIETÀ DELLE UVE

Garganega 50 %, Chardonnay 50%

VINIFICAZIONE

Raccolta manuale, pigiatura soffice dell'uva diraspata, macerazione sulle bucce per 15/18 ore a 10°C.

FERMENTAZIONE

In vasche di acciaio inox a temperatura controllata a 15°. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat a temperatura controllata con permanenza di 3 mesi sui lieviti.

AFFINAMENTO

Affinamento di due mesi in bottiglia prima dell'immissione sul mercato.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,50 % Vol.

ACIDITÀ TOTALE

6,20 g/l.

RESIDUO ZUCCHERINO

9,50 g/l.

DEGUSTAZIONE

Perlage fine e persistente. Fresco e profumato presenta note aromatiche che vengono esaltate dalla sua particolare effervescenza.

ABBINAMENTO

Ideale come aperitivo ma perfettamente adattabile anche in abbinamento con piatti di pasta, carne, pesce e verdure di ogni genere.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

