



Tre. Ma. Spumante Extra Dry 2016

Cantina: San Paolo

Denominazione: Emilia Bianco Spumante IGT

Tipologia: Bollicina

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 80% Trebbiano Modenese, 20% Malvasia

Certificati: Autocertificato Naturale

Metodo: Classico

Denominazione: Emilia Bianco Spumante IGT

Annata: 2016

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Affinamento: 12 mesi in Bottiglia

Abbinamenti: Piccola Pasticceria

Bottiglie prodotte: 1000

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Per la produzione del vino spumante naturale Tre. Ma. Spumante Extra Dry dell'azienda San Paolo le uve vengono vendemmiate verso metà settembre, di modo che la Malvasia abbia raggiunto una buona maturazione mentre il Trebbiano Modenese, essendo più tardivo, presenti ancora una spiccata acidità. Le uve vengono rigorosamente selezionate e raccolte a mano ma vengono lavorate separatamente, effettuando una pressatura soffice che permette di ottenere un mosto fiore di alta qualità. Dopo il processo di fermentazione, a fine inverno il Tre. Ma. Spumante Extra Dry viene assemblato mediante taglio di cui l'80% corrisponde a Trebbiano Modenese e il 20% a Malvasia. Segue una rifermentazione naturale in bottiglia, con affinamento sui propri lieviti.

Note di degustazione

Spumante naturale da uve malvasia e trebbiano, il Tre. Ma. Spumante Extra Dry è giallo paglierino scarico, brillante, con un buon perlage, fine e persistente, le fresche note aromatiche tipiche della malvasia si sentono subito: fragranza di albicocca matura accompagnata da una odorosa e pungente nota di muschio. Al palato è morbido, fresco, di buona struttura e intensità. Il TRE.MA Spumante Extra Dry è un ottimo aperitivo da gustare fuori dai pasti, ideale per un bel brindisi. Perfetto accompagnamento per dolci o piccola pasticceria.