



## Spumante 2015

*Cantina:* Azienda Agricola Antonio Aldini

*Denominazione:* Spumante Bianco

*Tipologia:* Bollicina

*Regione:* Emilia Romagna

*Vitigni:* 100% Malvasia Di Candia Aromatica

*Certificati:* Autocertificato Naturale

*Metodo:* Classico

*Denominazione:* Spumante Bianco

*Annata:* 2015

*Grado Alcolico:* 13.0 %Vol

*Formato:* 0.750 Lt

*Lieviti:* Indigeni

*Affinamento:* 6 mesi in Rifermentato in Bottiglia

*Abbinamenti:* Affettati, Formaggi Semi Stagionati

*Invecchiamento:* fino al 2020

*Temperatura di servizio:* 8-10 °C

*Decantazione:* No

## Descrizione vino

Ottenuto da Malvasia aromatica di Candia in purezza, vino rifermentato in bottiglia senza sboccatura; i lieviti sul fondo testimoniano questo processo. Classificabile da Brut Nature ad Extra Dry poichè non tutti gli anni i lieviti lavorano allo stesso modo in bottiglia. E' un vino che evolve nel tempo diventando più complesso e fine. Da subito persistente, di solito intenso e di corpo. Ogni annata ed ogni bottiglia sono una scoperta, un vino naturale al 100%.

## Note di degustazione

Lo spumante naturale con il fondo di Antonio Aldini è giallo paglierino intenso, con note dorate. Chiare le note sensoriali della malvasia, spesso accompagnate dalla tipica coda amarognola di quest'uva. Da subito persistente, intenso e di corpo. Le note fruttate sono preponderanti, frutta gialla come albicocca e pesca dominano la scena, seguita da acacia, fresa e lavanda che completano il profilo floreale, minerale nel finale. Abbinamenti per tradizione assolutamente da provare: insaccati piacentini e gnocco fritto sono l'abbinamento per eccellenza.