

# ANTONINI CERESA

## ANTESA

### *Vino spumante brut*



#### ✓ ZONA DI PRODUZIONE

Nasce da un giusto equilibrio di diverse varietà di pregiate uve bianche prodotte nelle terre più vocate.

#### ✓ TECNOLOGIA

Vinificazione strettamente in bianco, con separazione immediata delle parti solide, pulizia del mosto a bassa temperatura, fermentazione controllata con lieviti selezionati.

Presatura di spuma in grande recipiente (autoclave) a bassa temperatura, lenta, per esaltare i profumi del vino e del lievito.

#### ✓ CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Perlage:** fine, persistente in dense fontanelle.

**Colore:** giallo paglierino con riflessi verdolini.

**Odore:** etereo, fine, persistente, leggermente di lievito.

**Sapore:** asciutto, delicato, acidulo in generosa armonia.

#### ✓ CARATTERISTICHE CHIMICHE

**Alcole effettivo, % vol.** 10.50 - 11.50

**Zuccheri, g/l** 13.50 - 14.50

**Acidità totale, g/l** 5.00 - 6.00

#### ✓ CARATTERISTICHE COMMERCIALI

**Codice EAN bottiglia** 8 003905 100006

**Confezione, nr** 6 bottiglie

**Misure cartone, cm** 33 x 26 x 17,5

**Peso cartone, kg** 9,06

**Composizione pallet** 95 cartoni [5 strati x 19 ct.]

#### ✓ TEMPERATURA DI SERVIZIO

Fresco a 6° C e così mantenuto in secchiello con ghiaccio e stappato al momento.

#### ✓ MODALITÀ DI CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco, asciutto ed al riparo da fonti di luce e calore.

#### ✓ COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI

Spumante Antesa Brut - Antonini Ceresa

**Antonini Ceresa** - 45 [lt.0,75]

