

# Romeo & Juliet

## "GIULIETTA"

### SPUMANTE DOLCE



**UVE** Ottenuto da una selezione di uve bianche.

**CLASSIFICAZIONE** Spumante Dolce

**PROVENIENZA** La forma di coltivazione è il Guyot in vigneti con una buona esposizione al sole. Da 3500 a 4000 viti per ettaro.

**VINIFICAZIONE** Vinificazione in bianco. La prima fermentazione avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata, con aggiunta di lieviti selezionati. La presa di spuma avviene a basse temperature in autoclave.

**DATI ANALITICI** Gradazione alcolica: 10.00% vol.  
Acidità totale: 5.60 g/l  
Zuccheri residui: 64.00 g/l  
Estratto secco totale: 85.00 g/l  
Ph: 3.25

**CARATTERISTICHE  
ORGANOLETTICHE**

- Perlage: sottile con perlage fine e persistente;
- Colore: giallo paglierino tenue;
- Aroma: gradevole con delicate note floreali;
- Gusto: note dolci ben equilibrate; finale fresco e invitante.

**ABBINAMENTI** Perfetto con i dolci della tradizione.

**TEMPERATURA  
DI SERVIZIO** Servire a 6-8°C.