

ANIMAFRANCA

**SPUMANTE
MILLESIMATO DRY**

Vino bianco Spumante Millesimato Dry

° 11,5 % Vol

8 °C

Sei filari...pendenza...tempo...castello...serenità...Franco...Mario...nobiltà...natura...



Autoctone provenienti da sei filari esposti al sole nel pendio più alto tra i terreni della famiglia Dal Vecchio. Vigna risalente probabilmente al 1940, quindi con un'età media dei ceppi di più di 60 anni circa.



Valmareno di Follina, le vigne si affacciano alla parte posteriore di Castel Brando, Cison di Valmarino. Altitudine 400 metri sul livello del mare.



Lotta integrata senza utilizzo di prodotti sistemici e concimi chimici.



Esclusivamente manuale con selezione accurata dei grappoli.



Pressatura delicata con selezione delle pressioni più delicate. Decantazione statica a freddo. Fermentazione in acciaio a freddo sui 18° C. Sosta in vasca dopo due travasi.



Perlage fine e cremoso. Ai sentori floreali tipici troviamo anche note di frutta gialla matura. Al palato suadente, effervescenza vellutata.



Aperitivi e brindisi! Adatto ad ogni evento da commemorare!