



Charme

Vino Spumante

Note di degustazione

VITIGNI: 30% uve Arneis - 35% uve Barbera - 35% uve Nebbiolo (vinificate in bianco)

COLORE: brillante, solare, luminoso con tonalità giallo paglierino scarico e riflessi verdolini

PROFUMO: si avvertono sentori floreali ed al tempo stesso fruttati che ricordano fiori d'acacia, pesca ed albicocca, sono seguiti dall'aroma di crosta di pane e lieviti

SAPORE: secco, gradevole e piacevolmente armonico. Fine ed intenso

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 - 10 °C

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: eccellente come aperitivo, si accompagna perfettamente ad antipasti e primi piatti leggeri a base di verdura. Ottimo in abbinamento anche con piatti a base di pesce o carni bianche

VINIFICAZIONE: fermentazione alcolica a temperatura controllata per ottenere la base spumante, presa di spuma in autoclave con aggiunta di lieviti selezionati, filtrazione e imbottigliamento

FORMATO: 0,75 l

DA BERSI: entro l'anno successivo alla vendemmia



Analisi Chimiche

ALCOHOL IN VOL (%): 12,5%

ZUCCHERI RESIDUI: 13,4 g/l

SOLFOROSA TOTALE: 145 mg/l

ACIDITÀ TOTALE: 6,1 g/l

Az. Agr. Demarie Giovanni
di Demarie Aldo

Via Castellinaldo 16, 12040 Vezza d'Alba

Tel./Fax +39 0173 65454

Email: demarie@demarie.com

P.IVA IT 02787030044