



# 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](mailto:demarie@demarie.com)

P.IVA IT 02787030044