# Sant'Evasio Brut Spumante

Le Brut Sant'Evasio est un vin qu'à l'acte du débouchement il est caractérisé par la production de mousse, provoquée par la présence d'anhydride carbonique, qu'elle est obtenue par le procès naturel de fermentation des sucres contenu exclusivement dans le moût. Son anhydride carbonique au contact avec le milieu se libère sous forme de petits boutons. De raisins blancs Chardonnay.

VENDANGE
Entre le 25 et le 30 d'août

VINIFICATION
Les raisins destinés à la production du vin de base dus été recueillie au mûrissement il ne complète pas de manière que la peau soit encore dure, et ensuite moins enclin à céder couleur au vin; le taux sucré devra être plutôt bas car avec le rifermentazione le degré totale alcoolique sera destiné à augmenter, pendant que l'acidité devra être plutôt élevée de façon à assurer après aussi fraîcheur au vin différents ans.
Notre Brut est obtenu à travers la méthode de Charmat.
Sa mousse sera épaisse et compacte; en observant le verre vous remarquerez le développement gazeux qui formera une colonne ascendante, lente mais continue, de très petits boutons, perlage nommés, qu'à eux il tourne ils créeront sur la surface du vin une couronne durable de mousse fine.

MODALITÉ' DE SERVICE
La température de 6-8°C doit être servie à en verres flûtes type.
Accouplements gastronomiques: idéal avec des premiers plats de poisson; habituel avec des apéritifs, hors-d'oeuvre et toast.

CURIOSITÉ'
Les premiers témoignages de vins mousseux remontent au siècle premier A.C avec les mémoires agricoles de Plinio le Vieux, Naturalis Historia en lequel cite les vins écumants de la déesse "Auguste" en rappelant l'appréciation des anciens empereurs romains en rites et fêtes.