



## Sant'Evasio Brut Spumante "Duebolle"

da uve bianche Arneis

Il Brut Sant'Evasio è un vino che all'atto della stappatura è caratterizzato dalla produzione di spuma, provocata dalla presenza di anidride carbonica, che è ottenuta esclusivamente dal naturale processo di fermentazione degli zuccheri contenuti nel mosto.

La sua anidride carbonica a contatto con l'ambiente si libera sotto forma di piccole bollicine. Da uve bianche Arneis.

### VENDEMMIA

Fine Agosto.

### VINIFICAZIONE

Le uve destinate alla produzione del vino base dovranno essere raccolte a maturazione non completa in modo che la buccia sia ancora dura, e quindi meno incline a cedere colore al vino; il tasso zuccherino dovrà essere piuttosto basso poiché con la rifermentazione il grado alcolico totale sarà destinato ad aumentare, mentre l'acidità dovrà essere piuttosto elevata in modo da assicurare freschezza al vino anche dopo diversi anni.

Il nostro Brut è ottenuto attraverso il metodo Charmat lungo, rimane su fecce nobili dopo la prima fermentazione per un minimo di 6 mesi. La sua spuma sarà fitta e compatta; osservando il bicchiere noterete lo sviluppo gassoso che formerà una colonna ascendente, lenta ma continua, di piccolissime bollicine, chiamate perlage, che a loro volta creeranno sulla superficie del vino una durevole corona di fine schiuma.

### MODALITA' DI SERVIZIO

Va servito alla temperatura di 4-6°C in bicchieri tipo flûte.

Abbinamenti gastronomici: ideale con primi piatti di pesce; solito con aperitivi, antipasti e brindisi.

### CURIOSITA'

Le prime testimonianze di vini spumanti risalgono al primo secolo A.C. con le memorie agricole di Plinio il Vecchio (Naturalis Historia) nelle quali cita i "vini spumeggianti della dea Augusta" ricordandone l'apprezzamento degli antichi imperatori romani in riti e feste.



Spumanti Secchi