



**SCHMID
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



SPUMANTE VILLA SCHMID

Vino

Nome	Spumante Villa Schmid
Annata	2017
Denominazione	Spumante di Qualità
Linea qualità	Premium
Vitigno	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
Zona di provenienza	Bassa Atesina
Coltivazione	Sistema a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Metodo Classico con affinamento sui lieviti fini in bottiglia

Descrizione e informazioni

Un Metodo Classico che è un vero e proprio gioiello della nostra cantina. Abbiamo creato questo spumante per festeggiare il nostro 15° anniversario e siamo molto orgogliosi di come si sia sviluppato. Il vino base viene sapientemente messo in bottiglia e dopo un affinamento di almeno 3 anni sui lieviti fini, possiamo procedere con la sboccatura tra le mura della nostra accogliente cantina. Al naso sentori di ananas, mela e aromi fruttati, al palato si presenta cremoso, rotondo e delicato con un perlage fine.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, con tutti i tipi di antipasto e come accompagnamento a tutto pasto per i momenti di festa. La temperatura di servizio ideale è di 8°C.

Dati tecnici

Gradazione alcolica	12% Vol.
Zucchero residuo	10 g/lit
Acidità totale	6,5 g/lit