



**SCHMID  
OBERRAUTNER**

Weingut | Tenuta | Winery



## SPUMANTE VILLA SCHMID

### Vino

<b>Nome</b>	Spumante Villa Schmid
<b>Annata</b>	2017
<b>Denominazione</b>	Spumante di Qualità
<b>Linea qualità</b>	Premium
<b>Vitigno</b>	90% Chardonnay, 10% Pinot Nero
<b>Zona di provenienza</b>	Bassa Atesina
<b>Coltivazione</b>	Sistema a spalliera
<b>Vendemmia</b>	Manuale
<b>Affinamento</b>	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

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