

Spumante Villa Schmid

Vino

Nome	Spumante Villa Schmid
Denominazione	Vino spumante di qualità
Linea qualità	Villa Schmid
Vitigno	Chardonnay
Coltivazione	Impianti a spalliera
Vendemmia	Manuale
Affinamento	Metodo Classico con affinamento sui livieti fini in bottiglia

Descrizione e informazioni

Il nostro **Spumante VILLA SCHMID** è un vero gioiello della nostra cantina. Da ormai 20 anni produciamo il nostro spumante di casa e siamo particolarmente orgogliosi dell'evoluzione e del carattere distintivo che ha sviluppato nel corso degli anni. Il vino base viene delicatamente imbottigliato per la seconda fermentazione e successivamente matura **per almeno tre anni sui lieviti**. La sboccatura avviene in collaborazione con una cantina amica. Al naso esprime aromi fruttati di mela e ananas, accompagnati da delicate note di maturazione. Al palato è cremoso, rotondo e armonioso, con un perlage fine ed elegante. **Uno spumante di carattere, a cui il tempo dona finezza, frutto ed elegante struttura – una parte speciale della nostra linea VILLA SCHMID.**

Abbinamenti

Il nostro **Spumante VILLA SCHMID** è ideale come aperitivo e accompagna splendidamente un'ampia varietà di antipasti. Grazie alla sua struttura fine e al perlage elegante, è anche un ottimo compagno per accompagnare un intero menu delle occasioni speciali. **Temperatura di servizio ideale: 8 °C.**

