



Spumante Brut

Nona Sinfonia

Il Nona Sinfonia offre diverse modalità di degustazione: più limpido con antipasti e primi, versandolo delicatamente per lasciare i lieviti depositati sul fondo della bottiglia. Man mano che si procede nel servirlo con le altre pietanze e poi il dessert, basterà agitare la bottiglia per gustarlo leggermente torbido: oppure "integrale", versandolo in una caraffa ghiacciata, riportando così i lieviti in sospensione e favorendone l'ossigenazione. E' perfetto come aperitivo ma si abbina bene ad antipasti, carni bianche, frittura di pesce e verdure grigliate.

Varietà uva	100% glera
Vendemmia	a mano
Altitudine	200-300slm
Contenuto alcolico	11-11,5%
Residuo Zuccherino	1 gr/lt
Acidità	5,5-6 gr/lt
Temperatura di servizio	8-10°C

