



## ***MAGNUM MILLESIMATO***

*VINO SPUMANTE EXTRA-DRY*

**Gradazione alcolica:** 11,5% vol.

**Annata:** 2015

**Formato:** 1,5 litri

**Caratteristiche organolettiche:** spumante secco che si presenta nel bicchiere brillante e luminoso, con colore giallo paglierino dai riflessi verdognoli. Aromi fruttati di buona intensità, con note floreali che si ritrovano al palato con persistenza ed eleganza. Al palato risulta aromatico ed esprime un gusto fresco e delicato. Secco, fruttato, di buona pienezza ed eccellente struttura, ha un'ottima corrispondenza naso-bocca. Vino equilibrato ed elegante dal perlage ricco e sottile

**Sistema di coltivazione:** impianto a filare Sylvoz

**Periodo di vendemmia:** primi di settembre con uve a buon punto di maturazione e sane.

**Vinificazione:** pressatura soffice delle uve appena raccolte ad accurata vinificazione con pulizia prefermentativa del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata a 12 gradi. Terminata la fermentazione alcolica si procede alla presa di spuma in autoclave con metodo Charmat.

**Accostamenti:** ottimo da aperitivo, si sposa in modo eccellente con stuzzichini ed antipasti. In questo formato Magnum è ideale per brindisi e per i momenti conviviali.

**Temperatura di servizio:** 6°-8°C.

---

SOCIETÀ AGRICOLA LUIGINO MOLON S.S.

Via Grassaga, 50 – 30027 San Dona' di Piave (VE) ITALIA - Tel. 0421.320170

info@vinimolon.it ◆◆◆ www.vinimolon.it