

MONAMOUR bianco  
VINO FRIZZANTE



CL 75



SPADAFORA

1915

## MONAMOUR

*Un vino frizzante il Monamour bianco, gradevole, stuzzicante, quasi ammaliante, come la donna, per cui è stato pensato. La bollicina è presente ma mai in eccesso, non sovrasta la nota aromatica rendendo la bevuta sempre piacevole ed accogliente.  
Un vino per le donne ma non solo, il particolare equilibrio gustofattivo lo rende un ottimo aperitivo da degustare in compagnia, magari del proprio "monamour".*

**Classificazione:** Vino Frizzante;

**Tipologia:** bianco;

**Bottiglie Prodotte:** 25.000

**Territorio:** la provenienza delle uve da cui si ottiene il Monamour bianco è esclusivamente collinare, qui la forte escursione termica tra il giorno e la notte, è fondamentale nel conferire alle uve la necessaria acidità e quindi la freschezza gustativa al prodotto finito;

**Vitigni:** un equilibrato blend di vitigni autoctoni;

**Metodo di Coltivazione:** cordone speronato;

**Periodo di Vendemmia:** da metà a fine settembre;

**Vinificazione:** pressatura soffice e vinificazione in bianco;

**Fermentazione:** in acciaio con costante controllo della temperatura;

**Presatura di Spuma:** in autoclave con metodo Charmat;

**Affinamento:** prima in acciaio per tre mesi, poi un giudizioso passaggio in bottiglia;

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

**Colore:** giallo dorato scarico, con riflessi verdolini in gioventù

**Profumo:** delicato sentore di frutta, netta la mela verde e l'ananas, note floreali appena accennate;

**Sapore:** è un vino gradevole, la bollicina è fine, mai invadente, in bocca è secco ma delicato, accennata nota amarognola nel finale;

**Abbinamenti Gastronomici:** ottimo fuoripasto e aperitivo, particolarmente indicato con antipasti a base di pesce o crostacei, eccellente con una buona frittura di paranza;

**Temperatura di Servizio:** servire molto fresco, consigliata 8-10 °C.

**Gradazione Alcolica:** 11% vol.

**Premi e Riconoscimenti:** un vino che, vista la sua giovane età, non ha ancora avuto modo di farsi apprezzare dagli addetti ai lavori, siamo convinti ci darà molte soddisfazioni.