



## HILARIS BRUT

**Vitigno:** 100% Glera

**Caratteristiche del terreno:** terreni collinari di origine prevalentemente morenica, con esposizione sud, sud – est.

**Sistema di allevamento:** Sylvoz in prevalenza.

**Resa:** 180 quintali per ettaro.

**Epoca di vendemmia:** metà settembre.

**Vinificazione:** dopo la vinificazione in bianco, il vino viene fatto rifermentare lentamente in bottiglia ad una temperatura di circa 17°C, in modo da ottenere un perlage fine e profumi delicati.

Una volta che la rifermentazione è terminata, si lascia affinare lo spumante nei suoi lieviti per circa 4 mesi, in modo da donare al vino sapidità e struttura con zuccheri molto bassi.

### **Caratteristiche organolettiche:**

Al colore presenta un giallo paglierino. All'olfatto la lunga macerazione sui lieviti dà al prodotto note di pane e fieno con uno speziato mediterraneo molto accentuato.

Al gusto, si nota una fresca sapidità e una cremosità delicatissima.

### **Caratteristiche chimiche:**

**Alcool:** 11,5% Vol.

**Acidità totale:** 6,5 gr/lit

**pH:** 3,25

**Zuccheri:** <8 gr/lit

**Abbinamenti:** ottimo da solo, ma anche splendido accompagnamento di antipasti e secondi a base di pesce.

**Temperatura di servizio:** 10°C.