



**1° Metodo classico**  
**certificato DOC FRIULI in**  
**regione!!!** (Ex denominazione  
Terra&Cielo)

Nome del vino: **ANNILUME**

Vino Spumante **DOC FRIULI** Extra Brut  
Metodo Classico

**Uve** : Chardonnay e Pinot nero

**Anno di impianto vigneto**: 1990

Le uve sono state raccolte manualmente e pressate in maniera soffice.

Il mosto è stato preventivamente decantato e posto a fermentare in vasca d' acciaio a temperatura controllata. ed è stato affinato sulle fecce fini per circa 7 mesi.

Successivamente posto in bottiglia per la presa di spuma ha riposato 36-44 mesi sui

lieviti prima della sboccatura.

Il vino presenta un colore giallo paglierino, sentori di crosta di pane, lieve vaniglia, nocciola e agrumi maturi.

La spuma presenta una buona consistenza ed ha un perlage fine e durevole.

In bocca è molto vivo con una buona acidità che gli dona freschezza, lungo e setoso sul finale.

Se ne consiglia l' abbinamento come aperitivo con finger food, primi piatti leggeri, pesce o molluschi crudi.

Si consiglia di servirlo ad una temperatura di circa 6-8 °C.

