



# BALLANCIN

## MASERAL

*Terreni collinari di proprietà che riportano da sempre questo nome, fin dai tempi dei Conti Brandolini d'Adda.*

### Spumante Extra Dry Millesimato

#### ZONA DI PRODUZIONE

Zona di ubicazione: Veneto  
Vitigno: Glera  
Terreno: argilloso, limoso  
Forma di allevamento: 50% Sylvoz e 50% Cappuccina  
Epoca di vendemmia: prima quindicina di settembre

#### VINIFICAZIONE

Pressatura: soffice  
Resa: 75%  
Fermentazione e affinamento: in tini d'acciaio termocondizionati  
Presa di spuma: 30 gg.  
Spumantizzazione: Metodo Charmat

#### CARATTERISTICHE ANALITICHE

Residuo zuccherino: 17 gr. lt.  
Gradazione alcolica: 11% vol.  
Acidità totale: 6,10 gr. lt.  
Pressione in bottiglia: 5 atm.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vista: si presenta con spuma gioiosa, fine e persistente  
Olfatto: spazia dal fruttato (pera, mela) al floreale  
Gusto: morbido, vellutato ed al tempo stesso asciutto

#### ABBINAMENTI

Indicato come aperitivo ed ottimo per brindare in ogni momento di festa  
Servire a 4-5 °C, stappando al momento del consumo.

