



## FILÒS

Spumante Brut

*Essere "Filòs" è essere amico in greco. Fare il filo è corteggiare. Partecipare al filò è raccontare una favola. Ritrovarsi per il "filòs" è festeggiare insieme. "Filòs" di notte, fuochi d'artificio a Venezia.*

*Fine cuvée da uva Garganega che nasce sulla terra vulcanica del Soave. Il brindisi è il momento ideale.*

### **Vitigno/Uva**

Garganega 100% prodotta nei vigneti di proprietà.

### **Vigneto**

Impianto a guyot con 4.800 ceppi/ha, resa di circa 70 hl/ha. Terreno basalto lavico di origine vulcanica. In pedecollina, esposizione sud-est. Età delle viti 30-40 anni.

### **Tecnica produttiva**

Uva Garganega, vendemmiata a inizio Settembre. Diraspatura, leggera macerazione sulle bucce e pressatura soffice. Decantazione del mosto a freddo e fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma con metodo italiano, con affinamento sui lieviti per 5 mesi. Vasche di fermentazione in acciaio. Periodo di maturazione: 4 mesi. Epoca di imbottigliamento: giugno

### **Capacità di invecchiamento** 3 anni

### **Caratteristiche organolettiche**

**Colore:** giallo paglierino con riflessi smeraldo.

**Perlage:** fine e persistente.

**Profumo:** floreale e fruttato con note di pesca e agrumi.

**Sapore:** fresco e minerale con retrogusto agrumato.

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

### **Abbinamenti gastronomici**

Dall'aperitivo ai piatti di pesce e verdure ed in ogni occasione in compagnia.

**Ricetta regionale:** da provare con i "cicheti" alla veneziana.

### **Servizio**

8-10 °C in calici da vino spumante.

**Formato disponibile** 750 ml.



750 ml



100% Garganega



Servire a  
8°-10°C