



Prodotto in Italia
SOLARIO



NOME DEL VINO: Solario Malvasia Spumante semidolce

COMPOSIZIONE AMPELOGRAFICA: malvasia

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice e criomacerazione pellicolare per 18 ore; fermentazione in autoclave a 12-14°C fino ad ottenere la sovrappressione e la percentuale zuccherina desiderata, esaltando gli aromi caratteristici del vitigno di partenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante; profumo caratteristico molto intenso con sensazioni floreali, agrumate e di frutta gialla; sapore dolce, morbido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca, torte

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 7,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 50 gr/l



Prodotto in Italia
SOLARIO



NOME DEL VINO: Solario Spumante Rosè semidolce

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice e breve macerazione con le bucce; la prima fermentazione è svolta con lieviti selezionati a una temperatura di 16-18°C. La rifermentazione avviene in autoclave e viene bloccata al raggiungimento della pressione e del residuo zuccherino desiderato

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: perlage persistente ed elegante, intensi aromi floreali, palato morbido e vellutato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: dolci a base di frutta, pasticceria secca, formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 7,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 50 gr/l



Prodotto in Italia
SOLARIO



NOME DEL VINO: Solario Moscato Spumante dolce

COMPOSIZIONE AMPELOGRAFICA: moscato

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice e criomacerazione pellicolare per 18 ore; fermentazione in autoclave a 12-14°C fino ad ottenere la sovrappressione e la percentuale zuccherina desiderata, esaltando gli aromi caratteristici del vitigno di partenza

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino brillante; profumo caratteristico molto intenso con sensazioni floreali, agrumate e di frutta gialla; sapore dolce, morbido e fruttato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: pasticceria secca, torte, formaggi piccanti

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 7,5% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 65 gr/l



Prodotto in Italia
SOLARIO



NOME DEL VINO: Solario Spumante brut

TECNOLOGIA DI PRODUZIONE: pigiatura soffice,
fermentazione a bassa temperatura con lieviti selezionati
e successiva spumantizzazione in autoclave

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: giallo paglierino
brillante; perlage fine, profumo nitido e pieno con
sfumature floreali; sapore delicato, vivace e
piacevolmente secco

ABBINAMENTI GASTRONOMICI: antipasti, pasta e risotti
con verdure, pesce

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C-10°C

GRADI ALCOLICI: 9% vol

RESIDUO ZUCCHERINO: 15 gr/l