



# TERRE D'AENÒR

GRADI DI STILE



## Demi Sec

### UN DOLCE ABBRACCIO

#### UVAGGIO

90% Chardonnay, 10% Pinot Nero.

#### COLORE

La presenza dello zucchero rende l'effervescenza particolarmente briosa e cremosa.

#### BOUQUET

Il naso è sottile, inizia delicato per esprimersi lentamente con aroma di vaniglia, pesca bianca e pera matura; qualche istante d'attesa rivela una sorprendente impronta salina, mostrando profumo di acqua marina, salsedine e cristalli di sale.

#### GUSTO

In bocca sorprende e stravolge le aspettative del naso, l'acidità è vibrante e magistralmente contrapposta alla dolcezza cremosa. Il finale si distende e lungamente chiude con aromi di confetto, crema pasticciera e lime, il tutto condito da una gustosa salinità. La temperatura di servizio può essere gestita in funzione dell'utilizzo a tavola, più fresco sui cibi salati e con un paio di gradi in più sulle pietanze zuccherine.

#### ABBINAMENTI

Naturale accostamento con i dolci lievitati della tradizione, come pandoro, panettone classico, bussolà e torta delle rose. I fritti del periodo carnevalesco sono un altro matrimonio felice. È vino capace di sorprendere accostandolo a cibi salati, come ostriche di calibro piccolo e terrine a base di fegato.

#### POTENZIALE EVOLUTIVO

3-4 anni.

#### POTENZIALE DI CONSERVAZIONE

7-8 anni.

#### GRADAZIONE ALCOLICA

12.5% Vol.

#### RESIDUO ZUCCHERINO

40 g/L.

#### SOLFOROSA

< 60 mg/L.

#### PERMANENZA SUI LIEVITI

Superiore a 30 mesi.

