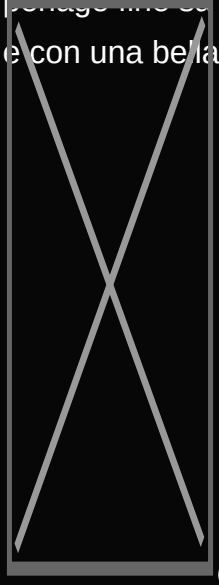
V8+ presenta Bon Perfetto!, spumante extra dry per ogni ora

bon-perfetto-5fb2532f

Dalla decennale esperienza spumantistica di **Genagricola** prende vita V8+: dai vigneti dell'azienda si ricavano le uve con cui si producono bollicine dall'anima innovativa e accattivante, unica e scanzonata. Ultimo gioiello, in tiratura limitata, è una cuvée da uva di particolare pregio, che ben si adatta al bere miscelato in vari cocktail oppure può essere degustata in purezza. "**Bon, perfetto!**" è stata l'esclamazione al primo assaggio degli enologi di V8+ di questo nuovo vino. Spuma bianca e perlage fine da inebriare con i profumi di mela, pompelmo e fiori bianchi. Un prodotto vivace, armonico e con una bella acidità rinfrescante.



Concepito sin dalla vendemmia per essere Bon, Perfetto!, le uve pigiate e diraspate vengono sottoposte ad una pressatura soffice e solo il **mosto fiore**, la parte nobile del succo d'uva, è destinato a essere vinificato e spumantizzato, a garanzia di un prodotto dai profumi e dalla beva caratteristici e delicati che sa mantenere la fragranza dell'uva d'origine. La **fermentazione** avviene in serbatoi d'acciaio inox, con lieviti attentamente selezionati, rigorosamente a temperatura controllata. L'evoluzione del vino è seguita giorno dopo giorno e, solamente al raggiungimento della maturazione

desiderata si procede alla seconda fermentazione. La presa di spuma, o seconda fermentazione, avviene sempre a temperatura controllata di circa 15° C per un periodo che oscilla tra i 25 ed i 35 giorni.

Appena versato, l'occhio è catturato dalla spuma bianca in superficie. Il colore è giallo paglierino con leggeri riflessi di luce verde ed il perlage è fine e persistente. I profumi di mela riempiono il calice lasciando spazio alle **note di pompelmo rosa e delicati fiori bianchi quali glicine e acacia**. In bocca mantiene le premesse e si ritrovano facilmente le **sensazioni fruttate e floreali**, esaltate da una bilanciata acidità rinfrescante e dall'armonia della bollicina.

Si può gustare da solo per essere ammaliati dal suo grande equilibrio ma è semplice abbinarlo **dall'aperitivo al dolce**: alcuni esempi sono i finger food, sushi, risotti di mare o di verdure, secondi piatti leggeri e pasticceria secca.