

## SUR LIE

Vino frizzante rifermentato in bottiglia.

FIRMINO MIOTTI

PEDEVENDO  
SAMPAGNA  
STRADA RIELA

FONDO 53



Dopo l'imbottigliamento il vino, a distanza di alcune settimane, per effetto anche delle condizioni climatiche, subisce un processo di rifermentazione che porta alla "presa di spuma". Con l'affinamento sur lie, si ottiene un vino con bollicine finissime e torbido alla vista, con un leggero deposito di lieviti sul fondo della bottiglia. La presenza di questi ultimi è garanzia che la bottiglia non viene stappata dopo la rifermentazione: il vino così risulta secco e privo di solfiti aggiunti in pre-fermentazione.

Azienda Agricola Firmino Miotti  
Via Brogliati Contro, 53 - 36042 Breganze (VI)- ITALY  
Tel. +39.0445.873006

email: [info@firminomiotti.it](mailto:info@firminomiotti.it)

[www.firminomiotti.it](http://www.firminomiotti.it)

### Modalità di servizio:

**1) Da limpido a torbido:** Aprire la bottiglia leggermente inclinata per evitare la fuoriuscita del vino, versare lentamente nel bicchiere finché non esce torbido, per chi desidera il fondo, ne farà richiesta.

**2) Limpido a limpido:** Caraffare lentamente per separare i sedimenti del vino e servire nel bicchiere.

**3) Tutto fondo:** Agitare prima dell'uso, aprire la bottiglia ben fredda tenendola leggermente inclinata e servire direttamente nel bicchiere.