

## CLASSIFICAZIONE PER CONTENUTO DI ZUCCHERO

Un'altra classificazione degli spumanti prevista dalla legge (reg. C.E.E. n° 607/2009 - allegato XIV), e che va riportata in etichetta, è quella basata sul contenuto in zucchero, che dipende dalla liqueur d'expédition, aggiunta dopo la sboccatura, per gli Spumanti Metodo Classico o dallo zucchero residuo per gli Charmat.

QUALITA'	Contenuto zuccherino	Caratteristiche
brut de brut o brut intégral o brut natur o brut nature o brut non dosé o brut sauvage o brut zéro o non dosage o pas dosé o dosage zero o pas operé o nature	< 3 g/l	E' uno spumante dal gusto asciutto, secchissimo e deciso; perfetto aperitivo, adatto ad antipasti di pesce e crostacei e per chi... è sensibile alla dieta (per l'assenza di zucchero!)
extra brut o extra herb o brut extrême	compreso tra 0 e 6 g/l	Spumante dal sapore secco, pulito, con delicata nota acidula, è ideale per l'aperitivo, adatto ad antipasti, pesce crudo (sushi) e carpaccio di pesce, primi piatti delicati e secondi di pesce.
brut o herb o bruto	inferiore a 12 g/l	E' la tipologia classica, dal sapore pieno, intenso, con piacevole e decisa nota fruttata e acidula. Ottimo a tutto pasto, accompagna tutti i tipi di antipasti, primi di pasta, riso e risotti, carni bianche, pesce, formaggi freschi e di media stagionatura.
extra sec o extra dry o extra trocken	compreso tra 12 e 17 g/l	Il gusto del vino è sempre più morbido, man mano che sale lo zucchero residuo. L'Extra Dry è indicato come aperitivo, per tutti i cibi delicati e le carni bianche.
sec o trocken o secco o asciutto o dry o seco	compreso tra 17 e 32 g/l	È un vino che si accompagna bene a dessert non troppo dolci, foie gras, frutti di mare con vena amarognola tipo cozze.
demi sec o halbtrocken o abboccato o medium dry o halbsiiss o meio seco o riche o semi dulce	compreso tra 32 e 50 g/l	Consigliabile per accompagnare dessert di frutta, macedonie, fragole, frutti di bosco misti.
doux o mild o dolce o doce o dulce o sweet	> 50 g/l	Adatto ad accompagnare dolci secchi ed a pasta lievitata, crostate, macedonia di frutta e gelato.
<a href="#">Allegato XIV - reg. C.E.E. n° 607/2009</a>		