



VINO SPUMANTE DI
QUALITÀ BRUT



METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE EXTRA BRUT METODO CLASSICO BIO MILLESIMATO



VINIFICAZIONE:

Fermentato a temperatura controllata, in parte in serbatoi di acciaio inox e per il 20–30% in botti di rovere neutro. In primavera il vino viene assemblato, inoculato con lieviti selezionati e imbottigliato. La seconda fermentazione avviene in bottiglia e il vino affina sui lieviti per 18–30 mesi. Successivamente le bottiglie vengono degorgiate, rabboccate e tappate.

NOTE DEGUSTATIVE:





Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo: intenso, complesso e di grande finezza, con sentori di fiori bianchi come il biancospino, frutta fresca come mela verde, note fragranti di crosta di pane e un accenno minerale iodato.

Palato: vino equilibrato grazie alle sue caratteristiche: ottima freschezza e sapidità, morbidezza media e una sensazione di calore non eccessiva.

CONSIGLI DI SERVIZIO:

Come aperitivo, stimola tutti i sensi e prepara alle portate successive. Ideale con antipasti di pesce, crudi di pesce, sushi, crostacei, primi piatti delicati, riso, pesce al sale, formaggi freschi e di media stagionatura. Si abbina bene anche con sughi saporiti, paste ripiene e carni bianche.

 TEMPERATURA DI SERVIZIO 6–8° C	 ALCOOL 12,5	 UVAGGIO Grechetto Gentile	 ZUCCHERI RESIDUI 8 g/l
--	---	--	---