

Vino Spumante

Tipo di vino:

Vino spumante metodo classico brut

Uve:

Chardonnay e Verdicchio

Vinificazione e sboccatura Vendemmia e vinificazione:

- Vendemmia eseguita a mano. Il momento vendemmiale è in funzione delle curve di maturazione su zuccheri, acidi e pH.

- Il vino è ottenuto con la tecnica della vinificazione in bianco:

- pressatura del grappolo intero
- prelievo del mosto ottenuto parte dal primo e parte dal secondo ciclo di pressatura fino a 1,2 atm.
- pulizia del mosto per decantazione statica a freddo
- prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata
- Tiraggio dopo 9-10 mesi
- Permanenza sui lieviti 24 mesi
- Sboccatura
- Affinamento in bottiglia per almeno 6 mesi

Caratteristiche organolettiche:

Colore:

Giallo paglierino filigranato oro

Profumo:

profumi eleganti, suadenti, con evidenti note di crosta di pane, frutta secca, nocciole e profumo delicatamente fruttato di frutta bianca, finale freschissimo e persistente.

Sapore:

La naturale acidità ed il minuto perlate lo rendono molto fresco e brioso esaltandone la piacevolezza e la fragranza, sensazioni che si sposano ad una grana piacevolissima e cremosa, in bocca richiama tutte le sensazioni olfattive in particolare quella di crosta di pane, persistente e intenso, armoniosamente equilibrato e delicato al palato.

Abbinamenti:

Da gustare freschissimo in compagnia di ostriche, crudi di mare al naturale, sushi, sashimi, ed appetizer in genere. Perfetto su risotti e paste in salse bianche soprattutto di mare. Eccelle sui pesci grassi ed importanti come rombo e salmone, su salumi e formaggi.

Temperatura di servizio:

8°C

Alcol*:

12,5-13% Vol

* variabilità dei valori a secondo dell'andamento meteorologico dell'annata di produzione

