



SPUMANTE

Metodo Classico BRUT



Tipologia

Spumante Metodo classico
V.S.Q. Brut

Zona di produzione

Salice Salentino

Uve:

Chardonnay e Verdeca

Residuo Zuccherino

7,5 g/L

Resa per ettaro

100 q.li/ha

vol. %

12,50° alc.

Maturazione

36 mesi sui lieviti in bottiglia.
Dopo la sboccatura almeno
6 mesi di sosta in bottiglia.

Vinificazione

La raccolta manuale delle uve è seguita dalla pressatura dei grappoli interi, dopo una notte di sosta in cella per raffreddarne la temperatura. Decantazione statica e fermentazione in acciaio inox a 18°C. L'affinamento e batonnage invernale sono seguiti dal tiraggio primaverile.

Caratteristiche Organolettiche

Visive

Colore giallo paglierino intenso, con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente.

Olfattive

Bouquet Ampio, con reminiscenza di Salvia, Albicocca e Fiori bianchi.

Gustative

Cre moso e fresco, dal perlage setoso, termina ben equilibrato.

TEMPERATURE DI SERVIZIO: 4-6 °C

Accostamenti:

Grazie alla sua croccantezza risulta ottimo come aperitivo, a tutto pasto con cucina mediterranea di pesce.

CONTIENE SOLFITI