

su'entu



SPUMANTE BRUT BIANCO

VITIGNO

Uve bianche tipiche della zona.

CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con resa al 50% del mosto fiore, fermentazione a 16-17°C previa decantazione del mosto.

SPUMANTIZZAZIONE

Travasato in autoclave e rifermentazione a temperatura di 16°C con lieviti di nostra selezione.

ESAME VISIVO

Giallo paglierino con bollicina fine e persistente.

ESAME OLFATTIVO

Presenta un'elegante fragranza con sentori di fiori bianchi e frutta croccante.

ESAME GUSTATIVO

Pieno e piacevolmente sapido, buona cremosità, finale morbido.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con sformati di verdure, da provare su frittura di panza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C.

