

su'entu



SU'BRÌ Spumante Brut

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

Travaso 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 sfornati di verdure, da provare su frittura di paranza.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C.

