

# su'entu



## SU'BRI Spumante Brut Bianco

### VITIGNO

Uve a bacca bianca.

### 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 sfornati di verdure, da provare su frittura di panza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8 °C

