

SPUMANTE BIANCO EXTRA BRUT GLERA 18-10

Descrizione

Vinificazione: Dopo la diraspatura viene effettuata la macerazione a contatto con le bucce per un periodo di due settimane in tini di legno di media grandezza con immersione del cappello per 4-5 volte al giorno. Dopo la svinatura, esso viene affinato in botti di legno dove rimane sui sedimenti nobili per un periodo di 12 mesi. La bollicina viene prodotta con il metodo ancestrale. Nella botte, subito prima dell'imbottigliamento, viene aggiunta una parte di mosto dell'annata successiva per far avvenire la presa di spuma. Dopo 36 mesi sui propri lieviti si pratica la sboccatura senza aggiungere liquer d'expedition, ma rabboccando con lo stesso vino.

Vitigno: Glera

Temperatura di servizio: 10-12°C

Note di degustazione: Le bollicine illuminano il colore quasi dorato, mentre i profumi intensi ed evoluti catturano le emozioni. Gli agrumi canditi si alternano a fiori d'arancio, miele d'acacia, uvetta, sformato, foglie di tè verde. Assaggiandolo, la bollicina cremosa riempie il palato di tutto il suo sapore, mantenendo il rigore saporito, quasi salato, sostenuto da una freschezza equilibrata.

Abbinamento cibo: La freschezza equilibrata e le note strutturate di SKerk Glera lo rendono un ottimo compagno per diversi piatti, dagli antipasti ai secondi piatti che richiedono un tocco frizzante.

