SPUMANTE BRUT NATURE BIO VEGAN

Classificazione: V.S.D.Q. Brut Nature Bio Vegan
Uve: Chardonnay e Manzoni Bianco
Vinificazione: Il Metodo Classico nasce dalla sinfonia di due grandi uve:
Chardonnay e Manzoni Bianco. Per tutelarne al massimo sentori e aromi,
gli acini vengono raffreddati e successivamente sottoposti a una fase di pigiatura soffice.
La vinificazione prevede una fermentazione alcolica in serbatoi d’acciaio termo-condizionati
fino al marzo successivo alla vendemmia. Quindi si passa all'assemblaggio con un’attenta
rifermentazione sui lieviti per almeno 18 mesi. Trattandosi di un Brut Nature la sboccatura
avviene senza aggiunta di zuccheri e liqueur d’expedition.

Note di Degustazione:
Perlage Fine e persistente
Colore Giallo paglierino brillante.
Profumo Intenso da frutta matura e miele, arricchito da sentori floreali
e di pasta di pane lievitata.
Sapore Al palato risulta molto ampio e morbido, dal finale sapido e asciutto.
Buona acidità iniziale e marcata mineralità.
Gradazione Alcolica: 12% vol
Temperatura di Servizio: 4 -6 °C
Abbinamenti: Si presta perfettamente ad accompagnare crostacei, frutti di mare,
sushi; è ideale anche come aperitivo.