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.