

XVXI

Spumante Bio



Un vino frizzante brut fresco, ricco e armonioso. Un aperitivo perfetto, pensato per celebrare la vita e condividere momenti festosi.

VENDEMMIA: Dopo un'accurata valutazione dei grappoli, la nostra uva viene raccolta tra la fine di agosto e l'inizio di settembre.

VINIFICAZIONE: Dopo la pressatura, il mosto passa attraverso una fermentazione primaria a temperatura controllata al fine di preservare le delicate note aromatiche e le caratteristiche fruttate dell'uva Trebbiano. Il mosto viene travasato e separato dal sedimento. L'effervescenza è ottenuta utilizzando il metodo Martinotti-Charmat al fine di conferire al vino la tipica, fine e persistente effervescenza, nonché un bouquet fresco e appetitoso.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: Colore giallo paglierino chiaro con effervescenza fine e persistente. Al naso, le note tipiche della crosta di pane si uniscono a profumi agrumati e a un bouquet di erbe aromatiche. Il sapore fresco ed avvincente, con un'acidità bilanciata, fa sì che il vino "danzì" in bocca!

Denominazione Vino Spumante Brut, Bio

Uve 100% Trebbiano

Gradazione 11% Vol

Formato 0,75 lt.

Servizio 6-8°C.

Abbinamenti consigliati

È perfetto come aperitivo e si abbina bene con insalate di pesce o frutti di mare, primi piatti leggeri e formaggi freschi a pasta molle.