

SPUMANTE BRUT – METODO CLASSICO

Lo Spumante Brut Metodo Classico ben si adatta ad essere consumato sia come aperitivo sia con primi e secondi di pesce. La vendemmia avviene verso fine Agosto e si effettua manualmente per preservare l'integrità degli acini e quindi la qualità finale del vino. La seconda fermentazione, responsabile del perlage, avviene all'interno della bottiglia e dura circa un anno, lo Spumante rimane poi a contatto con i lieviti per circa 18 mesi durante i quali acquisisce profumi, morbidezza e struttura. La lavorazione di questo Spumante dura circa 3 anni.



Spumantizzazione: Metodo Classico.

Colore: paglierino intenso con riflessi dorati.

Olfatto: caratteristico profumo di “lievito di pane” con note fruttate e floreali.

Gusto: buona persistenza, morbido ed equilibrato. Perlage fine e buona persistenza della spuma.

Gradazione alcolica: 13,5 % vol.