



SPUMANTE BRUT

Vitigno: glera e pinot grigio

Terreno: medio impasto tendente al limoso

Allevamento: guyot

Densità dell'impianto: 4000 viti per ettaro

Conduzione dei vigneti: agricoltura biologica

Descrizione: il nostro brut si presenta nel calice con un atteggiamento dirompente, spumoso e carico di energia. i suoi profumi parlano di frutto tropicale, al gusto è cremoso come pochi, persistente e armonico, insomma quel vino che vorresti non finisse mai! in abbinamento con momenti di spensieratezza e convivialità.

Vinificazione: la raccolta delle uve viene effettuata rigorosamente a mano prima della diraspatura e spremitura soffice. la fermentazione viene condotta a basse temperature con successiva sosta sulle fecce fino a primavera e periodici battonnage che agevolano l'estrazione di tutto l'aroma e la morbidezza. la rifermentazione in autoclave avviene secondo il metodo Martinotti, imbottigliamento e sosta in bottiglia prima della vendita.

Abbinamenti: eccellente bollicina da aperitivo, ideale per antipasti leggeri e pesce.

Temperature di servizio: 8°-10 °

Bottiglia: 750ml

