19.58

Spumante Metodo Classico Abruzzo DOC

VITIGNO

70 % Chardonnay - 30 % Pinot Noir.

VENDEMMIA

La raccolta avviene nel mese di agosto quando le uve hanno raggiunto la giusta acidità, vengono vendemmiate manualmente a rispetto della loro integrità e delle caratteristiche organolettiche che si esprimeranno nel futuro spumante.

VINIFICAZIONE

La vinificazione avviene nel rispetto della tradizione applicando i moderni principi della vinificazione in bianco. Il mosto limpido che si ottiene viene addizionato di lieviti selezionati e fatto fermentare ad una temperatura di 13-15°C.
Al momento del riempimento le bottiglie vengono tappate con tappi a corona di metallo e adagiate in dove fanno la fermentazione e rimarranno per un minimo di tre anni.
Successivamente vengono posizionate su apposite pupitre e pronte per il remouage che viene effettuato manualmente per la durata di circa 15 giorni.
La sboccatura avviene in modo meccanico: congelamento della parte da scartare tramite raffreddamento del collo, apertura del tappo a corona, immissione del liqueur d'expedition e tappatura con sughero e gabbietta.

colore

Giallo paglierino leggermente carico.

profumo

Profumo gradevole, fresco ed intenso.

sapore

Gusto armonico, morbido e persistente, di frutti bianchi e pane tostato.

perlage

Sottile e persistente

ABBINAMENTI

Per le sue caratteristiche organolettiche è ideale per accompagnare tutti i tipi di pietanze. Ottimo come aperitivo.

CONSERVAZIONE

Conservare in luogo fresco a 18°C.

CONSIGLIO

Stappare la bottiglia al momento del consumo.

GRADAZIONE ALCOLICA

13°C

TEMPERATURA DI SERVIZIO

3-4°C