



## PARTICOLARE INEDITO Spumante

**Tipologia** Spumante Toscana

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Sangiovese Syrah di diverse annate di cui una parte affinato in Tonneaux per circa 8 mesi

**Fermentazione e affinamento** Spumantizzazione secondo il metodo Charmat effettuata in autoclave orizzontale appositamente realizzata per il Buonamico, ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 6 mesi, si ha la quasi immediata filtrazione così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento e la fase conclusiva di questo processo sono preceduti da alcune settimane di affinamento in autoclave.

Il vino continua un affinamento in bottiglia per altri 90 giorni.

**Alcol** 13%

**Formati** Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 l in astuccio da 1 bottiglia

**Colore** Rosa cerasuolo

**Profumo** Combina eleganza e complessità, piacevolezza e profondità sensoriale. Molto intenso, complesso, profumi di frutti a pasta rosa, mela e pesca

**Gusto** Al gusto risulta particolarmente strutturato e complesso contrapponendo alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage e fine e molto persistente. Note amarognole dovute alla permanenza in legno del Sangiovese, Syrah

**Abbinamenti consigliati** Particolarmente indicato per pranzi di pesce o di carni bianche.