



PARTICOLARE BRUT Spumante

Tipologia Spumante

Zona d'origine Comune di Montecarlo Toscana

Tipo di terreno Medio impasto

Vitigni Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano Toscano

Fermentazione e affinamento Spumantizzazione secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione, così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino prosegue un affinamento in bottiglia per 4 mesi.

Alcol 12%

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
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

Colore Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

Profumo Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato.

Gusto Di gusto complesso, contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile.

Abbinamenti consigliati Particolarmente indicato per accompagnare piatti di pesce, carni bianche o come vino a tutto pasto.

Solfiti Contiene Solfiti