

VINO SPUMANTE BRUT

Questo Aglianico vinificato in bianco, con fermentazione a temperatura controllata e spumantizzato in autoclave con il metodo Martinotti - Charmat, fin dal primo istante, diffonde doti di freschezza, animato da un ottimo perlage che sprigiona ampie note fruttate ed un aroma di crosta di pane fresco. Dal sapore invitante ed elegante si abbina ottimamente come aperitivo, ma non disdegna il tutto pasto, specialmente i piatti a base di pesce.

Nome prodotto: Vino Spumante Brut

Vitigno: Aglianico

Confezionamento: 750 ml

Area di produzione: Galluccio (CE), alle pendici del vulcano spento di Roccamonfina

Natura del terreno: Vulcanico con una buona concentrazione di sali minerali e micro elementi

Nr di Bottiglie prodotte: 10000

Età media delle viti: 15 anni

Ceppi per Ettaro: 2200/3500

Età del vigneto: 2000

Forma d'allevamento: Guyot

Produzione per Ettaro: 100 - 120 qL/ha

Raccolta: A mano in cassette da 15 kg

Epoca di vendemmia: Primi di Settembre

Vinificazione: In bianco, con fermentazione a temperatura controllata

Affinamento: In bottiglia per circa 3 mesi

Colore: Giallo paglierino

Profumo: Ampio, Fruttato, Fragrante

Sapore al palato: Invitante, Armonico ed Elegante

CARATTERISTICHE

Alcool: 11,5%

Acidità: 7 g/L Ph 3,5

Zuccheri residui: 15 g/L

Estratto secco netto: 32,30 g/L

Temperatura di servizio: 6/8 °C

Abbinamenti gastronomici: Classico da aperitivo, non disdegna il tutto pasto specialmente con piatti a base di pesce.



SCARICA
LA SCHEDA

carattere

Elegante