

LINEA SPUMANTE

VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT



Cuvée:

Ottenuta da uve autoctone campane idonee alla produzione di basi spumante destinate a lunghi periodi di elaborazione. Particolare attenzione è stata perciò prestata al loro grado di sanità e maturazione, e alla raccolta prevista tra la fine di agosto e inizio settembre.

Caratteristiche:

Colore giallo paglierino chiaro con perlage fine e persistente. Al naso si presenta con grande pulizia e un delicato sentore di frutta esotica, mela con un accenno di ciliegia e ribes, il tutto impreziosito da un inconfondibile bouquet di crosta di pane dovuto alla sosta sui lieviti che hanno condotto la presa di spuma. Di gusto elegante, cremoso, piacevolmente fresco e sapido.

Tecnica di spumantizzazione:

Metodo Martinotti o Italiano con la fase di presa di spuma a bassa temperatura (12-15°C) e permanenza sulle fecce nobili per almeno 30 giorni con un periodo di elaborazione e maturazione superiore ai sei mesi. All'imbottigliamento il vino presenta un residuo zuccherino inferiore a 6g/l.

Abbinamento:

Vino adatto ad occasioni celebrative, ma idoneo anche per consumi a tutto pasto. Risotti in bianco con aceto balsamico o formaggi.

Temperatura di servizio:

Servire a 8°/10°C.

2019 - Guida Campania 

2019 - Vini buoni d'Italia 31°/158

PRODOTTO							
CODICE	DESCRIZIONE	GRADAZIONE	CAPACITA'	ALTEZZA (CM)	DIAMETRO (CM)	PESO (KG)	CODICE EAN
1400AFC06	VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA BRUT CL 75	12,5% vol	75 cl	32	9,60	1,4	8051166520118
CARTONE (VERSIONE BOTTIGLIA CORICATA)				PALLET 80X120			
N. BOTTIGLIE	CODICE EAN	DIMENSIONI (HxLxP) CM	PESO (KG)	COMPOSIZIONE		ALTEZZA (CM)	
6	8051166520262	34x30.5x20.5		5 STRATI DI 16 CARTONI		183	