



SAN MARZANO



Calce

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT

Tipologia: Vino spumante bianco fermentato in bottiglia

Vitigno: Chardonnay

Denominazione: Vino Spumante di Qualità Metodo Classico Brut

Coltivazione: Spalliera

Zona produzione: Vigneti scelti in aree collinari particolarmente vocate alla produzione di uve Chardonnay

Terreno: A medio impasto argilloso, poco profondo e con buona presenza di scheletro

Vendemmia: Prima settimana di agosto

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore (55%) che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura

Presatura e affinamento: Fermentato in bottiglia e affinato per oltre 36 mesi su lieviti selezionati

Sboccatura: Giugno 2021

Caratteristiche organolettiche: Colore giallo paglierino intenso tendente al dorato reso brillante dal perlage notevolmente fine e persistente. Olfatto intenso e complesso, di qualità fine e di spiccata eleganza; risaltano le inconfondibili note del varietale, come fiori di ginestra, frutta esotica e agrumi canditi; di sottofondo una distinta fragranza dovuta al lungo affinamento sui lieviti. Una nota acido-sapida accompagna tutto il sorso, rafforzata dalla lieve pungenza delle bollicine ed equilibrata da una certa morbidezza

Abbinamenti: Vino adatto per esaltare la freschezza di primi piatti leggermente strutturati a base di pesce o crostacei con salse agrumate. Da abbinare inoltre a crudité con salse delicate, piatti a base di verdure o formaggi freschi

Servire a: 6°C

WINE SHARING BEAUTY

