



SAN MARZANO

Liboll

SPUMANTE BRUT

Tipologia: Vino Spumante Bianco

Vitigni: A bacca bianca tipici del Salento

Denominazione: Vino Spumante Brut

Coltivazione: Guyot

Densità d'impianto: 4.000 viti per ettaro

Zona produzione: San Marzano, Salento. A circa 100 m sul livello del mare, con temperature medie alte, una piovosità particolarmente bassa e una forte escursione termica

Terreno: Misto, tendente al calcareo

Vendemmia: Prima decade di agosto, manuale e mattutina, leggermente anticipata al fine di preservare l'acidità

Vinificazione: Ottenuto da uve intere sofficemente pressate, utilizzando solamente la prima frazione di mosto fiore (55%) che, di seguito, viene fermentato a bassa temperatura. Il vino ottenuto viene ulteriormente elaborato in autoclave con metodo di spumantizzazione "Charmat"

Affinamento: Dopo la presa di spuma rimane per circa un mese in autoclave sui propri lieviti, successivamente in bottiglia a temperatura controllata

Caratteristiche organolettiche: Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini e perlage fine e persistente. Al naso offre un profilo nitido e fragrante, con richiami ad agrumi freschi, frutta a polpa gialla e delicate sfumature di fiori bianchi, accompagnate da un tocco di erbe aromatiche. Al palato è secco, fresco e scattante, ben equilibrato, con una piacevole tensione acida e una personalità vivace

Abbinamenti: Si abbina perfettamente ad antipasti di mare e piatti freschi a base di pesce bianco. La sua acidità vivace valorizza frittiture leggere e preparazioni croccanti. Ottimo anche con verdure di stagione e formaggi freschi dalla cremosità delicata

Servire a: 6°C



WINE SHARING BEAUTY

