



SPUMANTE

Produzione & Vinificazione:

ZONA DI PRODUZIONE: Impruneta (Fi)

ALTITUDINE: 250 metri sul livello del mare

ESPOSIZIONE: Sud-Est

GIACITURA: Collinare

VINIFICAZIONE: le uve, raccolte in cassette in vendemmia precoce, subiscono la criomacerazione a bassa temperatura, una pigiatura soffice; infine il mosto ottenuto viene decantato a freddo in modo da separarlo dalle impurità. La prima fermentazione è lenta a temperatura controllata (14 C°) per un lungo periodo per poter esaltare profumi e aromi

TENORE ALCOLICO: 12,50% circa

Dettagli & Sensazioni:

CARATTERISTICHE:

Di perlage fine, persistente, di sapore secco gradevolmente sapido, il suo profumo è delicato

ABBINAMENTI GASTRONOMICI E SERVIZIO:

Gradevole come aperitivo con qualsiasi antipasto, brodo di pesce, primi piatti, secondi di pesce e carne bianca.