

ARMONICA

Spumante Brut



CLASSIFICAZIONE:

Tipologia: spumante metodo
Charmat/Martinotti – 750 ml*

Denominazione: VSQ

Dosaggio: brut

Gradazione Alcolica: 12% vol

Annata: s/a

Temperatura di Servizio: 6-8° C

PRODUZIONE:

Vitigno: primitivo 100%

Zona di produzione: Sava, Taranto, Puglia

Epoca di vendemmia: ultima decade di
Agosto

Forma di allevamento: guyot

La vendemmia: raccolta a mano
con attenta selezione dei grappoli

VINIFICAZIONE:

i grappoli arrivano integri in cantina ad una temperatura di circa 10° C. L'uva viene diraspata e subito pigiata, per poi passare il mosto in serbatoi d'acciaio. La fermentazione alcolica viene innescata con lieviti selezionati e si svolge ad una temperatura di 18° C per circa 10 giorni

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE:

con metodo Charmat/Martinotti. Il vino base viene caricato in autoclave per la presa di spuma, gestita ad una temperatura controllata di 18°C per 40 giorni

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Alla vista: rosa tenue, limpido e brillante

Al naso: avvolge il naso con note fresche e sottili, in cui si riconoscono sentori floreali e fruttati, in particolare la rosa e piccoli frutti di bosco

Al palato: morbido, vivace e fresco.

Perlage elegante

Abbinamenti: aperitivo e fritti. Crudi di mare, primi piatti leggeri e piatti di mare

* Disponibile anche nella versione Magnum da 1500 ml