

Spumante



UVA: ARNEIS - CHARDONNAY
ZONA PRODUZIONE: ROERO
TERRENO: **CALCAREO – SILICEI - SABBIOSO**
PERIODO DI VENDEMMIA: AGOSTO
INVECCHIAMENTO: 3 – 4 MESI

ANALISI CHIMICA

ALCOOL: 11.50% – 12.50%
ZUCCHERI: 7.00 – 10.00 g/l
ACIDITA': 6.00 - 8.00 g/l
SOLFOROSA: 70 - 100 mg/l
CARATTERISTICA: SPUMANTE METODO CHARMAT

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:

Colore: giallo paglierino, perlage fine e persistente
Aroma: profumi di crosta di pane e scorza di lievito, secco e floreale
Sapore: secco, sapido, piacevolmente fresco e aromatico

Temperatura di Servizio: 8-10 ° C.
Si può conservare: 2 -3 anni

PIATTI DA ACCOMPAGNARE

ottimo per aperitivi e piatti a base di pesce e crostacei , ma adatto anche a tutto pasto

