



PRINSI METODO CLASSICO BRUT

Altitudine: 320 m.

Esposizione: mista.

Viti/Ha: 4.500.

Sistema di allevamento: guyot.

Terreno: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

Vinificazione: le uve vengono vinificate in bianco, la fermentazione del mosto è effettuata parte in vasche d'acciaio e parte in legno.

Invecchiamento: il vino che riposa in legno, viene sottoposto a batonnage, al fine di conferirgli rotondità e struttura. Dopo aver eseguito il tiraggio, il vino in bottiglia grazie agli lieviti, sviluppa la presa di spuma. Lo spumante matura sino a quando, raggiunto l'invecchiamento ottimale, si esegue la sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: leggermente carico con riflessi rosati.

Aroma: lampone e ribes, con leggero sottofondo di frutta matura.

Sapore: grande freschezza, finezza ed eleganza.

Abbinamento: aperitivo, antipasti, carni bianche e pesce.

Temperatura di servizio: 8°C.



0,75 l



NOTE
