

SPUMANTE BIANCO BRUT "M" MARESCO IGT VALLE D'ITRIA - BIO METODO CHARMAT



VARIETA': Maresco 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Crispiano, Masseria Scorace

TIPO DI TERRENO: Franco sabbioso

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

VITI PER ETTARO: 4300

RESA PER ETTARO: 90 q.li

VENDEMMIA: Raccolta meccanica delle uve nell'ultima settimana di agosto

VINIFICAZIONE: Spremitura soffice delle uve. Fermentazione alcolica in serbatoi di acciaio a temperatura controllata

PRESA DI SPUMA: In autoclave a bassa temperatura. Permanenza sui lieviti per 3 mesi. Affinamento in bottiglia per almeno un mese

GRADAZIONE ALCOLICA: 11% vol.

RESIDUO ZUCCHERINO: 7 g/l

NOTE DI DEGUSTAZIONE

ASPETTO: Verdolino scintillante percorso da ricco perlage

PROFUMO: Delicato profumo di mela verde, lime, erba limoncella, glicine e muschio

GUSTO: Sorso agile, guizzante, sorretto da fresca vena citrina e giocosa effervescenza; piacevole allungo al palato con invitante nota fruttata.

ABBINAMENTI: Antipasti, bruschette, tartine, frutti di mare crudi e cotti, molluschi, crostacei, sushi, sashimi, primi piatti di mare o con ortaggi e verdure.