

SPUMANTE



SPUMANTE PECORINO BRUT

SCHEDA TECNICA



TIPOLOGIA

Spumante Brut Pecorino



VIGNETI, UVA E VENDEMMIA

UBICAZIONE DEI VIGNETI Abruzzo

UVE Pecorino

PERIODO DI VENDEMMIA Settembre



VINIFICAZIONE

VINIFICAZIONE Pigiatura soffice, chiarifica del mosto e fermentazione temperatura controllata in acciaio inox. Rifermentazione in autoclave con metodo Charmat

AFFINAMENTO in serbatoi di acciaio inox



DESCRIZIONE

COLORE Giallo limone tenue con lievi riflessi verdolini, perlage fine e persistente

ODORE Note agrumate e floreali, erbe aromatiche e pane tostato

SAPORE Fresco e vivace, di media struttura e persistenza

GRADAZIONE ALCOLICA 12% vol



MODALITÀ DI SERVIZIO

TEMPERATURA 6-8°C