

Metodo Classico 2019



Spumante metodo classico	Spumante metodo classico, dosaggio ZERO
Regione di provenienza	Emilia-Romagna
Uva, uvaggio	Albana 100%
Permanenza sui lieviti	42 mesi
Capacità bottiglia	0,75 litri
Gradazione alcolica	12 % VOL.
Temperatura di servizio	8/10° C
Bottiglie prodotte	1.000
Vigna	21 anni
Uva prodotta	50 ql. Per ha.
Allevamento	Guyot
Piante per ha	3.500
Esposizione	Sud Est
Altitudine	100 m slm
Terreno	Sabbia, calcare, limo, argilla.
Visivo	Giallo paglierino con riflessi oro, perlage fine.
Olfattivo	Note citrine, lime, ananas, albicocca ed erbe aromatiche nel finale.
Sapore	Assaggio fresco e vivace. Si ripropongono sapori di agrumi gialli, frutta tropicale fresca. Piacevole sensazione sapida che si estende nel lungo finale fruttato e citrino.
Abbinamenti	Paccheri ai frutti di mare. Fritto di paranza.