



MILLESIMATO 075 CARATI

Dopo una leggera e soffice pigiatura, il mosto fermenta senza bucce in serbatoi d'acciaio a una temperatura controllata per circa dieci giorni con l'aggiunta di lieviti selezionati. Segue metodo Charmat con presa di spuma in autoclave per circa due mesi a bassa temperatura per favorire una lenta rifermentazione e ottenere un perlage fine ed elegante.

Colore giallo paglierino brillante, perlage a grana finissima e persistente. Profumo fruttato di mela golden, pera con sentori di agrumi e pompelmo. Sapore amabile, elegante, piacevolmente brioso per lo sciogliersi della spuma al palato, avvolto da una gradevole sapidità e acidità.

Ottimo come aperitivo, può aprire e chiudere i pasti. Perfetto con crostacei e molluschi, e ideale per occasioni celebrative importanti, ma anche per spuntini veloci.

