



1508

VINO SPUMANTE BRUT

Suolo:
Sabbioso

Vigneti:
Allevati a contro-spalliera.

Vendemmia:
A mano, nella seconda decade di Agosto

Vinificazione:
Dopo, un'attenta selezione, le uve vengono sottoposte a pigiatura soffice e la fermentazione lenta. L'affinamento "sur-lie" dona complessità a questo spumante avvolgente, cremoso, dal perlage fine e persistente.

Note organolettiche:
Il colore paglierino presenta riflessi verdognoli. Il bouquet presenta lievi sentori di crosta di pane, delicati sentori di albicocca e fiori bianchi. Avvolgente, equilibrato, dal gusto pieno, secco e persistente.

Gradazione alcolica:
11 vol.

Abbinamenti:
Ottimo ed elegante come aperitivo, consigliato con piatti a base di frutti di mare, pesce crudo e grigliato, formaggi raffinati, omelette alle erbe fini, antipasti all'italiana.

Come servirlo:
Esprime il meglio di sé in un flute servito ad una temperatura di 6 - 8°C.



Cantine Paolini