

MILLE860**SPUMANTE BRUT**

Tipo: Bianco secco **Gradazione:** 11,5% Vol.

Uve: Marsanne e Ortrugo

Allevamento: guyot modificato piacentino per il quale viene operata una potatura media.

La densità d'impianto é di 3000 ceppi/Ha e la produzione é di circa 90 Q.li/Ha.

Terreno: presenta una tessitura sabbioso-calcareo.

Vinificazione: L'uva viene raccolta a mano e pressata direttamente al suo arrivo in azienda. Il tutto avviene rapidamente onde evitare la perdita di precursori aromatici particolarmente sensibili al calore delle giornate settembrine. Il mosto fiore ottenuto viene blandamente filtrato e successivamente posto in vasca d'acciaio ove affronta una prima fermentazione. Per mantenere il prodotto sempre fresco e preservarne il bouquet, la temperatura viene abbassata a circa 0°C e la rifermentazione in autoclave si attua solo previa scelta dei periodi di imbottigliamento (metodo dioise).

DEGUSTAZIONE

Aspetto: Giallo con lievi riflessi verdolini. Spuma soffice e persistente;

Profumo: aromi floreali amalgamati a lievi sentori fruttati;

Sapore: secco, armonico;

Abbinamenti: Ottimo per aperitivi e a tutto pasto

Come servire: In flute; si consiglia di servire appena stappato ad una temperatura di 8-10°.