

ARGILLAE

ORVIETO - UMBRIA

SPUMANTE BRUT

Metodo Charmat

100% uve Chardonnay

Creare un vino spumante 100% MADE IN UMBRIA - questo il nostro ultimo e ambizioso progetto.

Il risultato? Un vino dall'elegante perlage e dalla bella struttura, che presenta una piacevole freschezza e una lunga persistenza al palato, straordinario sia come aperitivo sia da pasteggio.

Colore: Giallo paglierino chiaro con riflessi verdognoli.

Profumo: Fresco, intenso ed elegantemente fruttato con note di agrumi, pompelmo e pesca.

Sapore: Vibrante, fresco e piacevole con buona acidità e lunga persistenza.

Sistema di Allevamento: Guyot.

Densità di impianto: 3333 ceppi per ettaro.

Periodo Vendemmia: Agosto.

Produzione: 70 quintali per ettaro.

Vinificazione: Le uve Chardonnay, raccolte nella fase di maturazione tra l'erbaceo e il neutro, sono accuratamente selezionate in vigna, successivamente sono sottoposte ad una breve macerazione a freddo in pressa chiusa e pressate delicatamente. Il mosto viene vinificato, dopo sfeccatura, a temperatura controllata in vasche di acciaio. Al termine della prima fermentazione alcolica, avviene il passaggio in autoclave, con la seconda fermentazione e la presa di spuma. Il successivo affinamento sulle fecce fini per qualche mese ne esalta le proprietà organolettiche

Affinamento: Il vino affina sulle fecce fini in autoclave per 3 mesi.

Abbinamenti: Ottimo per l'aperitivo con salumi dolci, crudo di parma e culatello. Sorprende il palato in abbinamento a crudité di mare, crostacei, e in generale con le pietanze a base di pesce tipiche della cucina mediterranea.

