

SPUMANTE BRUT ROSE' METODO CLASSICO



Scheda tecnica:

| | |
|--------------------------|--|
| Uve: | Lacrima 100% |
| Vigneto: | Monte San Vito (AN), Marche |
| Superficie: | 1.00 ha |
| Esposizione: | Nord |
| Età del vigneto: | 14 anni |
| Terreno: | argilloso-sabbioso |
| Resa: | 70 q.li per ettaro |
| Vendemmia: | esclusivamente a mano |
| Epoca di vendemmia: | prima decade di settembre |
| Fermentazione: | lieviti selezionati |
| Vinificazione: | rifermentazione in bottiglia |
| Maturazione: | permanenza sui lieviti in bottiglia per 30 mesi |
| Affinamento: | ulteriori 2 mesi in bottiglia dopo la sboccatura |
| Certificazione: | vino biologico in conversione |
| Grado alcolico: | 12% |
| Temperatura di servizio: | 10° C |

Degustazione:

| | |
|--------------|---|
| Colore: | di un rosa elegante, con un perlage fine e persistente. |
| Bouquet: | al naso delicato ed invitante, con sentori floreali e fruttati uniti a note di fermentazione. |
| Gusto: | gradevole, morbido ed elegante, con una bollicina sottile e delicata. |
| Abbinamento: | perfetto con gli antipasti di mare, cozze e molluschi in genere, l'ottima struttura lo rende adatto a coprire tutto il pasto. |



PODERE SANTA LUCIA