



“Fratres Metodo Classico”



Vitigno: Manzoni 6.0.13. o Kerner

Caratteristiche del terreno:

Un terreno di medio impasto con roccia madre dolomitica.

Sistema di allevamento:

Sylvoz.

Resa per ettaro:

60 - 80 quintali per ettaro

Epoca di vendemmia:

15 - 20 agosto

Vinificazione:

Dopo una lenta fermentazione a freddo ed una naturale stabilizzazione invernale, il vino base viene preparato per la presa di spuma che si svolge tra marzo e giugno. Successivamente si affina sui lieviti per minimo 24 mesi rimescolando periodicamente il fondo. Terminato l'affinamento si procede con il remuage su pupitres e quindi al degorgement.

Caratteristiche organolettiche:

Questo spumante elegantissimo presenta una complessità aromatica interessantissima, la mineralità la fa da padrone, ma spazia dai formaggi freschi ai fiori di ginestra, dai frutti esotici alla crosta di pane. In bocca presenta una sapidità ben equilibrata ed una piacevole acidità, lungo e complesso ha una schiuma cremosa estremamente piacevole.

Caratteristiche chimiche:

Alcool: 13,5 % Vol.

Acidità totale: 6,8 gr/lit

pH: 3,30

Zuccheri: inferiori ai 2 gr/lit

Abbinamenti:

Ottimo da gustare con ostriche, ma si accosta benissimo con quasi tutti i pesci.

Come servirlo:

Si consiglia di servirlo a temperature intorno ai 6-8 gradi C.