



Bartali



fragorà



DENOMINAZIONE

Vino Spumante Extra Dry

VITIGNI

Chardonnay 50% Glera 50%.

TECNICHE PRODUTTIVE

Lo Spumante viene prodotto seguendo il metodo Martinotti-Charmat e utilizzando uve coltivate nei territori veneti.

Il vino base viene assemblato all'interno delle classiche autoclavi in acciaio inox che permettono di controllare la temperatura e la pressione che si svilupperà nel corso della spumantizzazione. La presa di Spuma dura circa 10/15 giorni ad una temperatura di 16°C arricchendo il vino di aromi e di un buon perlage, La sosta sui lieviti invece dura 15/20, questo passaggio migliora le caratteristiche organolettiche e la stabilizzazione tartarica.

COLORE

Paglierino con vivaci riflessi verdolini; la soffice spumosità accompagna il perlage fine e persistente.

PROFUMO

Il bouquet è delicato e avvolgente, con fragranti note fruttate.

GUSTO

Al palato risulta vivace freschezza sono elegantemente accompagnate da raffinate note di pera, mela, pesca.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ideale come aperitivo accompagnato da stuzzichini salati. Si abbina squisitamente a crudité di scampi e a crostini di salmone. Ottimo con piatti leggeri a base di pesce e di crostacei e con primi piatti di verdure. Eccellente per brindare nelle grandi occasioni.

SERVIZIO

Servite ad una temperatura di 6-8°C