

DELLEFONTI Brut Nature Metodo Classico



Denominazione: Vino Spumante di qualità

Luogo di produzione: Allerona (TR)-
ITALIA

Altitudine sul livello del mare: 240 m.

Esposizione dei vigneti: sud- est

Età dei vigneti: 49 anni

Terreno: Limoso-sabbioso

Sistema di allevamento: palmetta e
cordone libero

Vitigno: 100% Verdello

Produzione di uva per ceppo: 1,5 Kg
circa,

Epoca e modalità di raccolta: ultima
decade di Agosto, manuale in cassette da
20Kg

Tipo di fermentazione: vinificazione in
Bianco 20 giorni, in vasche di acciaio a
temperatura di 16°C.

Spumantizzazione: Metodo Classico
(Champenoise), rifermentazione in
bottiglia, affinamento di almeno 24 mesi
sui lieviti. Nessuna aggiunta al momento
della sboccatura.

Caratteristiche Organolettiche: Di colore
giallo paglierino brillante con riflessi
dorati, perlage fine e persistente, al naso
si presenta con sentori di lievito, crosta
di pane e biscotto e con delicate note
agrumate. In bocca l'acidità ben
equilibrata dona freschezza e sapidità
mai aggressiva, lungo e persistente.

Abbinamento vino cibo: ottimo come
aperitivo, ma si abbina molto bene con
antipasti (crudi e cotti), primi piatti e
secondi di pesce, con carni bianche e
formaggi a latte crudo, anche stagionati.

Alcol:12,5%vol.

Residuo zuccherino: < 1 g/l

Acidità totale: 7,15 g/l in acido tartarico.