

Bande Nere

Mont'Arquato

SPUMANTE METODO CLASSICO

Vitigno

Uvaggio: Chardonnay 100%

Produzione

Prodotto con uve Chardonnay vendemmiate a mano dai migliori vigneti della zona. Pressatura soffice delle uve, decantazione statica del mosto ottenuto e fermentazione alcolica a bassa temperatura. La presa di spuma è effettuata in bottiglia attraverso il tradizionale metodo "classico, cui segue un affinamento del vino sui lieviti per 28 mesi. Prima della messa in vendita il vino è "sboccato", per eliminare il deposito di lieviti.

Caratteristiche organolettiche

COLORE: giallo paglierino

PROFUMO: elegante, intenso, con leggere note floreali e di crosta di pane

SAPORE: secco, bilanciato e armonico.

PERLAGE: fine e persistente

GRADAZIONE ALCOLICA: 12,5% vol.

Abbinamenti gastronomici

Ottimo come aperitivo, ideale a tutto pasto.

Servire a 6°/8° C in calici grandi a tulipano chiuso.

