

VINI DA DESSERT



DESSERT WINES

giullare

BRIOSO E ALLEGRO...COME IL GIULLARE DI CORTE!.

Uvaggio: Chardonnay.

Vendemmia: inizio Settembre, raccolta manuale con selezione delle uve.

Vinificazione: raccolta precoce delle uve, pressatura soffice, fermentazione con lieviti selezionati a temperatura controllata. Rifermentazione in autoclave chiusa, metodo Charmat lungo (3 mesi).

Gradazione alcolica: 11,5 % vol.

Caratteristiche sensoriali: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdi; perlage fine e delicato; persistente all'olfatto, fruttato, con sentori di crosta di pane; buona pienezza gustativa, fresco con piacevole sensazione acida.

Abbinamenti: aperitivi, antipasti di pesce, crostacei, ostriche e crudité. Ideale a tutto pasto con piatti di pesce e vegetariani.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

INFORMAZIONI TECNICHE: BOTTIGLIA 0,75 L, IMBALLO (6 pz) 27x18x33 CM - PESO BOTTIGLIA 1.677 KG
PESO IMBALLO 10.4 KG

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT QUALITY BRUT SPARKLING WINE

BRISK AND CHEERFUL ... LIKE THE COURT JESTER!

Grapes: Chardonnay.

Harvest: beginning of September, manual harvest with selection of the grapes.

Winemaking: early harvest of selected grapes, soft pressing and fermentation of the must with selected yeasts at controlled temperature. Refermentation in a closed autoclave, with the principle of the long charmat method (3 months).

Alcohol content: 11,5 %vol

Sensory characteristics: pale straw-yellow color with green highlight; fine and delicate perlage; persistent on the nose, fruity, with hints of bread crust; good gustatory fullness, fresh with pleasant sour sensation.

Combinations: aperitifs, fish appetizers, shellfish, oysters and crudités. Ideal for all meals with fish and vegetarian dishes.

Service Temperature: 8-10 °C

TECHNICAL INFORMATION: BOTTLE 0,75 L, PACKING (6 pcs) 27x18x33 CM - BOTTLE WEIGHT 1,677 KG, PACKAGING WEIGHT 10.4 KG

