



GLI SPUMANTI



Contiene solfiti



CORMORANO BIANCO BRUT



Colore:
Giallo dorato.



Profumo:
Delicato di banana fragrante e fruttato.



Gusto:
Fruttato di corpo snello e leggero, fresco, salato, buona armonia. Perlage fine e persistente.

Terreno: ricco di elementi minerali, calcare, potassio e fosforo. Terreno alluvionale, ciottoloso.

Epoca di vendemmia: inizio Settembre.

Vinificazione: pressatura soffice con presse pneumatiche refrigerate per estrarre dalle bucce le sostanze polifenoliche responsabili della complessità aromatica, del colore e della struttura del vino. Il mosto fermenta a temperatura controllata.

Affinamento: presa di spuma con metodo Charmat, permanenza sui lieviti in autoclave per 3-4 mesi e stoccaggio in bottiglia.

Abbinamento: adatto come aperitivo, accompagna antipasti di pesce ed insaccati.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C

Per una corretta conservazione, è consigliato mantenere la bottiglia al fresco ed al riparo dalla luce.

