

Ceste

SPUMANTE BRUT ARMONIE

Varietà: Uva a bacca bianca prodotta in azienda.

Titolo alcolometrico: 11,5%vol.

Comune: Govone

Altitudine: 230 m. slm

Esposizione: SO

Densità ettaro: 4500 ceppi

Sistema di allevamento: Guyot

Natura del suolo: Limoargilloso

Vendemmia: Tra la metà e la fine di agosto.

Vinificazione: Pressatura soffice dell'uva, raffreddamento del mosto, vinificazione parziale e sfecciatura con travasi. Ripresa di spuma con seconda parte di fermentazione in periodo primaverile seguendo le regole dei sistemi Charmat e Martinotti.

DESCRIZIONE ORGANOLETTICA

Colore: Giallo pallido con riflessi verdognoli.

Profumo: Note fresche, delicate ed intense che ricordano la frutta fresca e gli agrumi. Sentori di crosta di pane dovuti ai lieviti.

Gusto: Fresco, vivace e sapido, con sentori di mela verde, pera e pompelmo e note floreali delicate quali fiori bianchi ed acacia.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Ideale per l'aperitivo. È molto versatile: adatto soprattutto a piatti a base di pesce, frutti di mare e crostacei; si abbina bene anche con i fritti, verdure, formaggi freschi e salumi delicati.

