

# IL FEUDO



## Spumante Brut - Cuvée Royale

Brut

### TERRENO:

Medio impasto con marna calcarea e gesso, sito intorno al 45° parallelo nord.

### COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

### RACCOLTA:

Manuale

### VINIFICAZIONE:

Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

### AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat.

Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

### IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

### GRADAZIONE ALCOLICA:

11% vol.

### COLORE:

Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

### OLFATTO:

Intenso e floreale, fine ed elegante.

### GUSTO:

Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

### ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Eccellente come aperitivo, ma anche con insalate, pesce e carni bianche.

### ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Pata Negra - Spagna

Spaetzle - Germania

### TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C

