Spumante Grand Cuvée Dolce

IL FEUDO®

Vino adatto a dolci tradizionali e pasticceria secca.



Dolce / Il Feudo:

TERRENO: Medio impasto con terreno sabbioso, 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: 9,5%vol

COLORE: Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

OLFATTO: Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO: Equilibrato, piacevolmente secco e morbido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8 – 10°C

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI: Pata Negra – Spagna, Spaetzle – Germania