



Vino spumante di qualità

Metodo classico

TERZA B

Caratteristiche

Vino spumante versatile dal perlage fine e persistente. Il colore è giallo paglierino. L'odore è fine, delicato, ampio con evidenti sentori di lievito e una piacevole nota di vaniglia. Il sapore è avvolgente, pieno, accattivante e persistente.

Varietà delle uve e zona di produzione

Viene prodotto con le uve dei vitigni pigato (95% circa) e vermentino (5% circa) raccolte nei vigneti aziendali della Valle Arroscia.

Tipo di allevamento

Cordone speronato.

Resa delle uve per ettaro

Max 110 q.li

Resa in vino

Max 70%

Gradazione alcolica

12 / 13 %vol. a seconda delle annate.

Acidità totale

Min 6 / 6,5 g/l

Vinificazione

Prodotto con lunga permanenza del mosto sulle bucce a freddo. Tiraggio: effettuato con parziale aggiunta di zucchero. Pressione raggiunta: 6 atmosfere circa. Maturazione sui lieviti: minimo 18 mesi.

Abbinamenti gastronomici

Aperitivo di gran classe, accompagna ottimamente piatti a base di pesce, crostacei e primi delicati.

Come servirlo e conservarlo

Viene servito a una temperatura di 4-6°C, in bicchieri a calice di media grandezza e con stelo alto. Deve essere conservato negli scompartimenti più bassi della cantina a una temperatura costante tra gli 11 e i 14°C.