BRUT

METODO CLASSICO

Il vitigno romagnolo per eccellenza, dalla forte personalità e versatilità, non solo secco e passito, ma anche spumantizzato.

Denominazione
Vino Spumante di Qualità.
Vitigno
100% Albana.
Ceppi per ettaro
4300.
Raccolta
a mano

Vinificazione
Pressatura soffice delle uve. Il mosto ottenuto viene decantato a freddo, travasato e fatto fermentare a temperatura controllata.
La rifermentazione avviene aggiungendo zuccheri e lieviti selezionati per avviare la presa di spuma. 18 mesi sui lieviti in bottiglia.

Note sensoriali
Colore: Giallo paglierino con tenui riflessi verdognoli. Perlage fine e persistente.
Olfatto: fresco e delicato, spiccano note floreali e fruttate e sentori di crosta di pane.
Palato: fresco, sapido ed equilibrato