

Bio Vegan Vino Spumante Extra Dry senza solfiti aggiunti
Vini frizzanti



Un elegante spumante bio-vegan
senza solfiti aggiunti dal sapore
vellutato e fresco. Un vino
armonioso e molto fruttato ideale
per piatti freschi e a base di verdure.



Denominazione

Bio Vegan Vino Spumante Extra Dry senza solfiti aggiunti

Vitigno

100% Chardonnay

Gradazione alcolica 11% vol.

Temperatura di servizio ottimale 4-6° C

Affinità gastronomiche

Perfetto come aperitivo. Ben accompagna i piatti freschi ed i primi a base di verdure di stagione.

Provenienza

Italia

Vinificazione

Da una attenta vendemmia le uve Biologiche e Vegane entrano in cantina dove vengono ammostate, nel mosto così ottenuto avviene la prima fermentazione a cui seguono i travasi per rendere limpido in vino che in seguito diverrà spumante (effervescente) con la fase di Presa Di Spuma.

Presatura di spuma

Al vino definito "base", vengono aggiunti gli zuccheri bio necessari alla presatura di spuma viene posto in autoclave dove avviene la seconda fermentazione per raggiungere la sovrappressione desiderata, da questo momento nasce lo Spumante Extra Dry Senza Solfiti Aggiunti Bio-Vegan della 47 Anno Domini.

Conservazione e invecchiamento

Lo Spumante Extra Dry Senza Solfiti Aggiunti Bio-Vegan deve essere conservato in un luogo fresco e preferibilmente al buio per poter esprimere la massima freschezza aromatica.

Colore

Giallo paglierino scarico, brillante, perlage fine e persistente.

Profumo

Profumi netti, schietti, fini con gradevoli sensazioni di frutta matura e di pera.

Sapore

Piacevole la leggerezza e la freschezza di questo spumante, ottima l'armonia tra la nota zuccherina e l'acidità, uno spumante equilibrato.

Confezione

Scatole da 6 bottiglie da 75 cl.

Premi

