

ENZO BOGLIETTI

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ METODO CLASSICO BRUT NATURE

DENOMINAZIONE	Vino spumante di qualità metodo classico Brut Nature.
TIPO DI ALLEVAMENTO	Guyot
TERRENO	Franco limoso argilloso, subalcalino, povero di sostanza organica.
VINIFICAZIONE	In bianco a temperatura controllata.
AFFINAMENTO	30 mesi sui lieviti.
NOTE DEGUSTATIVE	Colore giallo oro intenso e brillante. Fine bouquet di fiori e frutta gialla, con note di pasticceria e agrumi. La bocca è ricca, ma piacevolmente tesa con una spiccata acidità che sostiene il vino al palato e contribuisce ad un finale lungo, teso, minerale. Un metodo classico rimarchevole per equilibrio, densità ed eleganza. Eccellente come aperitivo ma abbinabile con successo a tutti i piatti.
PRESSATURA	Soffice (uva/mosto 40%)
BOTTIGLIE PRODOTTE	420
DA BERSI	Freddo (4° C) per apprezzare il gusto cremoso e minerale.
GRADAZIONE	12,5%
INVECCHIAMENTO	Fino a 5 anni

