

DON ALESSIO ORTRUGO SPUMANTE BRUT



UVE: Ortrugo 100%

ZONA DI PRODUZIONE: Valtidone PC

ESPOSIZIONE: Est

ETA' MEDIA DEI VIGNETI: 8 anni

RESA: 80 q di uva per ettaro

VINIFICAZIONE: Uve raccolte a mano a maturazione ottimale. Pressate a grappolo intero e fermentazione a bassa temperatura per preservare i profumi al meglio. Seconda fermentazione e presa di spuma in autoclave, secondo il metodo charmat, per un minimo di 6 mesi.

DESCRIZIONE: Giallo dorato splendente con fine perlage. All'olfatto è intenso, complesso, emergono sentori di salvia e rosa insieme a vivaci accenti di agrumi (bergamotto) e altri frutti. Ottimo equilibrio gusto-olfattivo diviso tra freschezza agrumata, giusta sapidità e piacevole morbidezza, alle quali si aggiunge la piacevole effervescenza. Chiusura pulita, gradevole e di lunga persistenza. Ideale per trascorrere in allegria le vostre serate o festeggiare gli eventi più importanti. Favoloso con caviale o tartufo.

