



ANGORIS
1648



1648

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT



Chardonnay 100%



Selezione delle migliori uve dai vari vigneti di proprietà.



12,50% Vol. ~ Residuo Zuccherino 7 g/L



Numero bottiglie 2.000

Le uve vendemmiate a mano, dopo il conferimento in cantina, vengono diraspate, immediatamente raffreddate e poste a criomacerare in pressa per estrarre il massimo delle proprietà polifenoliche olfattive.



Dopo la pressatura il mosto fermenta a temperatura controllata, dopodiché l'affinamento su fecce si protrae per 6 mesi.

Nel mese di giugno avviene l'imbottigliamento e per i successivi 30 mesi il prodotto rimane in catasta.

Infine, lo spumante viene posizionato sulle pupitres per 3 mesi, prima della sboccatura che avviene in primavera.

Colore giallo paglierino.



Al naso intensi aromi di frutta bianca e note floreali e minerali, accompagnate da profumi di crosta di pane.

Al palato è secco, con un perlage sottile e una spuma soffice, è fresco, sapido, lungo e caratterizzato da una buona acidità.



Ideale a tutto pasto, eccezionale con crudo e tartare di spada e tonno, ostriche e pesce alla brace.

Temperatura di servizio 4 - 6 °C



VINIBUONI D'ITALIA ~ 4/4 STARS
BIBENDA ~ 4 GRAPPOLI