



ANGORIS
1648



Modolet

SPUMANTE METODO CHARMAT BRUT



Ribolla Gialla ~ Pinot Bianco ~ Chardonnay



Selezione delle migliori uve dai vari vigneti di proprietà.



12,0% Vol. ~ Residuo Zuccherino 6 g/L



Numero bottiglie 75.000

Il mosto nasce da una soffice pressatura che subisce la prima fermentazione.



Successivamente si procede alla fase di spumantizzazione in autoclave, mediante l'aggiunta di lieviti, sino a raggiungere il grado di morbidezza desiderato.

Dopo 6 mesi lo spumante viene trasferito in bottiglia dove riposa per altri 4 mesi.



Giallo paglierino con riflessi dorati.

Al naso si distinguono fiori bianchi e frutta a pasta gialla.

Il perlage è elegante e sottile, con una spuma soffice, in bocca è secco, sapido, minerale, lungo.



Perfetto per l'aperitivo, si abbina bene a Prosciutto di Sauris, tempura, crostacei, pesce alla griglia e bollito.

Temperatura di servizio 4 - 6 °C



GILBERT & GAILLARD ~ GOLD MEDAL