



ANGORIS
1648



1648

SPUMANTE METODO CLASSICO BRUT



Chardonnay 100%



Selezione delle migliori uve dai vari vigneti di proprietà.



12,50% Vol. ~ Residuo Zuccherino 4 g/L



Numero bottiglie 3.000

Le uve vendemmiate a mano, dopo il conferimento in cantina, vengono pressate intere per mantenere il massimo dell'integrità.



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

Nel mese di giugno avviene il tiraggio e per i successivi 21 mesi il prodotto rimane a maturare 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 speziati con note floreali e di burro fresco accompagnate da sentori di crosta di pane.

Al palato è secco, con un perlage sottile e una spuma soffice e persistente, è fresco, sapido, lungo con retrogusto leggermente agrumato e acidità spinta.



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

LUCA MARONI ~ 94 IP