



GRAZIANO



GRAZIANO

SPUMANTE BRUT METODO CLASSICO

VENDEMMIA 2019 – TIRAGGIO 2020 – SBOCCATURA 2021

Dalla selezione dei migliori grappoli raccolti a mano nella prima decade di settembre, nasce questo vino spumante di qualità millesimato.

SCHEDA

Denominazione: SPUMANTE DI QUALITÀ BRUT

Area di produzione: Roccanova (Pz)

Località: C/da S. Iorio

Vitigni: Malvasia, Chardonnay

Alcool: 12,5 % vol

Tipo di terreno: argilloso di natura alluvionale

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: Prima decade di settembre

Modalità di raccolta: manuale in piccole cassette e selezione dei migliori grappoli

Vinificazione: Dopo la pigiatura e pressatura per allontanare le bucce, il mosto fermenta in serbatoi d'acciaio termo condizionati. Il vino resta qui fino alla primavera successiva, periodo di affinamento necessario per illimpidirsi, maturare e far emergere al meglio il carattere delle vigne di origine. Solo dopo un affinamento sui lieviti di minimo 18 mesi questo spumante può esprimere tutta la sua ricchezza e identità. Il degorgement avviene a mano. Infine ogni bottiglia viene confezionata, per garantirne la tracciabilità.

Affinamento: tiraggio in primavera dell'anno successivo

Maturazione sui lieviti: 18 mesi in bottiglia

Epoca di sboccatura e confezionamento: in autunno

NOTE SENSORIALI

Alla vista si presenta giallo avorio, con riflessi lucenti.

Il perlage ha una grana fine e si caratterizza per l'ottima persistenza.

Sprigiona al naso un ventaglio di profumi, dall'aroma di frutta secca tostata a lievi sentori di crosta di pane.

Al palato è equilibrato, appagante dal primo ai successivi assaggi.

Ben presente la fresca acidità e una nota di sapidità che contribuisce a rendere il nostro spumante armonico.

Abbinamenti: brillante come fresco e sapido aperitivo, in grado di sublimare piccoli antipasti esotici o fingers food di mare o di terra. Ben riuscito l'accostamento a preparazioni di buona struttura ed intensità, si sposa egregiamente con frittiture di pesce; godibile anche come accompagnamento da tutto pasto per le pietanze dal gusto delicato.

Temperatura di servizio: 4/6°C