

vite**ASSIEME**

Spumante Brut Ticino
Denominazione di origine controllata



Vitigno:

Merlot 100%

Bianco di Merlot spumantizzato col metodo classico, che prevede la presa di spuma e l'affinamento in bottiglia. Dopo una raccolta precoce per mantenerne la freschezza le uve vengono pigiate e pressate molto delicatamente per evitare che il mosto prenda colore dalle bucce. Il mosto viene in seguito fatto fermentare a temperatura controllata e affinato sui lieviti per qualche mese. Segue la preparazione per la presa di spuma e l'imbottigliamento. La presa di spuma dura circa un mese e la permanenza sui lieviti di dodici mesi. Segue la sboccatura e la tappatura definitiva.

Zona di produzione:

comune di Cugnasco.

Vendemmia:

manuale con selezione dei grappoli

Vinificazione:

in vasi vinari di acciaio inossidabile. Presa di spuma e affinamento in bottiglia per 14 mesi.

Tenore alcolico:

12.5% Vol.

Degustazione

Colore:

è di colore giallo paglierino con riflessi dorati, la bolla è fine e di buona persistenza.

Profumo:

a carattere fruttato, con note di pera Kaiser, di litchi con delle note di lievito e crosta di pane. È fragrante e di buona complessità.

Sapore:

è di buona struttura e di buon equilibrio. Le componenti acide sono moderatamente presenti e ben integrate in un corpo avvolgente.

Conservazione:

mantenere le bottiglie coricate in locali con temperatura costante.
È un vino pronto da bere e si può conservare in cantina per 2 - 5 anni.

Abbinamenti:

è un vino che si presta molto bene per aperitivi momenti conviviali in genere.
A tavola si accosta ad antipasti leggeri, paste e risotti ma anche a pesci di lago.

Produzione:



400

Temperatura di servizio:



8°C