

ARISTANIS METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE BRUT



VITIGNO 85% Vernaccia Di Oristano
15% Vermentino.

ZONA DI PRODUZIONE Bassa Valle Del Tirso

ALTITUDINE 20 m s.l.m.

TERRENO Medio impasto; sabbioso

FORMA DI ALLEVAMENTO Guyot

PRODUZIONE PER HA 80 q.li

EPOCA DELLA VENDEMMIA 3^a decade di
agosto

VINIFICAZIONE Vinificazione in bianco;
pigiatura e diraspatura delle uve;
illimpidimento enzimatico; fermentazione a
15 °C; affinamento del vino sulle fecce fino a
febbraio.

FERMENTAZIONE MALOLATTICA Non svolta

AFFINAMENTO In serbatoi di acciaio fino alla
spumantizzazione.

METODO DI SPUMANTIZZAZIONE
Metodo classico.

MATURAZIONE 18 mesi sui lieviti

ALCOOL SVOLTO 12,5 %

ACIDITÀ TOTALE 7,50 g/l

ZUCCHERI 7 g/l

DESCRIZIONE Brillante, colore paglierino
tendente all'oro. Perlage fine e persistente. Al
naso ricorda dei sentori di frutta secca e frutta
candita, i fiori di mandorlo fanno da contorno
mentre la crosta di pane è percepibile in
maniera molto piacevole e delicata. Al palato
lo spumante è abbastanza secco e deciso.
Avvolgente ma delicato e persistente. Si
ripresenta sul finale la mandorla. La sua
vivacità e freschezza spinge ad assaporarne
un altro sorso ancora.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI Perfetto
come aperitivo si accompagna con versatilità
ad antipasti di pesce e primi piatti.

TEMPERATURA DI SERVIZIO
6° C