



SORSI DI EMOZIONE BRUT

Uno spumante nato dall'amore per i nostri vigneti, un vino che racconta l'emozione di un sogno che diventa realtà.

Vitigno: barbera 100%.

Vendemmia: le uve vengono vendemmiate a mano in cassette forate da 20 kg, nella prima metà di settembre.

Tipologia di terreno, esposizione ed altitudine:
calcareo - argilloso, sud-sud est, 250 metri sul livello del mare.

Sistema di allevamento: controspalliera con potatura a guyot.

Produzione per ettaro: 80 quintali.

Vinificazione: il mosto è ottenuto dalla pressatura soffice delle uve, seguita da una breve decantazione a freddo. La fermentazione alcolica avviene a bassa temperatura (14° - 15° C) in serbatoi d'acciaio termocondizionati. A fermentazione ultimata il vino rimane per un periodo di circa 6 mesi a contatto con le fecce che vengono mantenute in sospensione con batonnage settimanali. Nella primavera successiva il vino viene inviato in autoclave per la presa di spuma secondo il metodo Charmat lungo.

Contenuto in alcool: 12,5% vol.

Profilo organolettico: giallo paglierino con leggere nuance dorate, il vino presenta nel bicchiere un perlage fine e persistente. "Sorsi di Emozione" regala un profumo intenso ed elegante, piacevolmente fruttato con leggeri sentori di crosta di pane. In bocca è morbido ma allo stesso tempo dotato di buona freschezza. Fine, sapido e armonico.

Abbinamento: ideale come aperitivo, ottimo con salumi e piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6° - 8° C

