



# 1.R

## Vino Spumante di Qualità Brut

NOME VINO: "1.R"

DENOMINAZIONE: Vino spumante di qualità

GRADAZIONE ALCOLICA: 12%

Esposizione e altimetria: sud-est; 150/200 metri circa sul livello del mare

Tipologia del terreno: ciottoloso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: guyot

Epoca e conduzione della vendemmia: metà settembre ; raccolta manuale in cassette da 20 kg

Tipologia delle vasche in fermentazione: Acciaio inox

Tecnica di vinificazione: Metodo Charmat (lungo)

### NOTE ORGANOLETTICHE

Il colore è rosa delicato con sottili richiami alla buccia di cipolla. Il profumo è elegante e intenso, caratterizzato da richiami floreali, note di frutti rossi e agrumi.

Il sapore è fresco e armonico. Si ritrovano le sensazioni percepite al naso, in particolare emergono sottili note fruttate e un finale piacevole dove si ritrova freschezza e mineralità.

### ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo. Adatto ai piatti di pesce e in particolare ai gusci.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6/8° C

### CALICE

Flute stretto e alto che esalti l'eleganza del perlage e la fragranza dei profumi.

