



Brut Nature

Classificazione: Vino Spumante di Qualità Brut Nature

Varietà: Malvasia Bianca

Luogo di produzione: Cutrofiano (Grecia Salentina)

Tipologia di terreno: Terra rossa calcarea

Sistema di allevamento: Guyot

Resa uva in vino media per ettaro: 45-50 hl

Vinificazione: Fermentazione spontanea degli zuccheri residui sui propri lieviti del mosto parzialmente fermentato

Affinamento: In bottiglia

Gradazione alcolica: 12%

Temperatura di servizio: 5-6°C

Note sensoriali

Giallo paglierino con tipica torbidità. Evidenti note agrumate di pompelmo, mandarino, pesca bianca e melone cantalupo associate a sentori erbacei e floreali. Bolla fine e persistente.

Abbinamenti

Verdure in tempura, carpaccio di pesce, tartare di tonno con pesto di capperi e pinoli, crema di bufala con tartare di pomodori ed erbe e fiori di zucca ripieni con ricotta di capra.