



Lunetta Soprana SPUMANTE BRUT

COLORE:

giallo paglierino integro, vivo e luminoso, con riflessi verdognoli brillanti, perlage fine e persistente.

PROFUMO:

il bouquet netto e piacevole, fragrante, asciutto, fresco, brioso. Dopo delicati effluvi floreali, sprigiona note di mandorla e agrumi.

SAPORE:

fine e minerale con una leggera nota di dolcezza. Una struttura sostenuta da una buona acidità e dall'alcool, propone una bella succosità agrumata. Bouquet ampio e persistente.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI:

è perfetto come aperitivo o brindisi o per accompagnare un pasto leggero e delicato, ma anche con primi e secondi a base di pesce, frittura di pesce e carni bianche, verdure grigliate e formaggi freschi.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 10°C

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%vol

VENDEMMIA:

manuale a metà-fine agosto con accurata cernita delle uve.

VINIFICAZIONE:

pigia-diraspatura e successiva pressatura in pressa a polmone. Successiva chiarifica e travaso, a cui segue la fermentazione. Viene poi effettuato il batonage per 2/3 volte a settimana per circa un mese sulle fecce fini (o Nobili). Segue la stabilizzazione a freddo in vasca di acciaio a -4°C.

METODO: Martinotti

AFFINAMENTO: il vino pronto all'inizio dell'anno nuovo, entra subito in commercio, senza subire invecchiamenti, scelta valutata ed adottata dall'azienda ai fini di preservare i profumi fruttati, varietali e caratteristici del Roero che da sempre contraddistinguono l'azienda.