

3 DI NOTTE VINO SPUMANTE BRUT

Vitigno: 50% Pinot, 50% Chardonnay.

Zona di produzione:

Lugana di Sirmione.

Superficie: Ha. 6

Altitudine: Mt. 72 s.l.m.

Esposizione: Totale.

Terreno: Totalmente argilloso.

Tipo di coltura: Allevamento a filare con potatura a Gouyot.

Anno d'impianto: 1975.

Periodo di raccolta: Inizio settembre.

Vinificazione: Pigiatura soffice dell'uva e vinificazione della base spumante.

Spumantizzato in vasche di acciaio inox per 6 mesi, riposa altri 3 mesi prima di essere posto in vendita.

Colore: Bianco paglierino con i riflessi verdognoli.

Profumo: Fruttato.

Sapore: Delicato, suadente, fresco.

Temperatura di degustazione: 6/8°C

Abbinamenti: Ottimo come aperitivo, si abbina al pesce di mare e di lago.

