Formaggini & Peveri

“Euforia” – Spumante bianco extra dry

€7,50

Tipologia: spumante bianco Brut

Uve: Pinot grigio 100%

Colore: brillante

Profumo: intenso il sentore di biancospino

Sapore: grasso e pastoso

Servizio: servire questo vino fresco a circa 10°C in calice a tulipano largo

Abbinamento: questo Pinot spumantizzato con metodo “charmat” è uno spumante elegante, vivace dal profumo fiorito. La sua freschezza lo rende adatto a tutto pasto, piacevole come aperitivo accompagnato da antipasti delicati.

Descrizione

Questo spumante versione Charmat unisce perfettamente la qualità di uve internazionali alla tipicità del nostro territorio.

Vendemmiamo le uve con raccolta manuale in epoca molto precoce, i primi giorni di Agosto, in modo da mantenere una buona acidità. Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice viene raffreddato per un giorno in modo da pulirlo dalle torpidità per decantazione naturale.
La vinificazione avviene tradizionalmente con fermentazione in vasca di acciaio a temperature controllate. La presa di spuma avviene in autoclave in modo da esaltarne al massimo le caratteristiche organolettiche ed i gradevolissimi profumi.