



BRUT

Composizione Varietale: Uve bianche del territorio

Note di Degustazione: Il profilo aromatico è fresco e immediato, espressione fedele al vitigno di provenienza, con note di mela verde, pera e agrumi delicati, accompagnate da sfumature floreali leggere. La presa di spuma in autoclave consente di preservare gli aromi primari e la fragranza del frutto. Al palato il vino è secco e scorrevole, con una buona tensione acida che bilancia il residuo zuccherino naturale. La bollicina è fine e regolare, il sorso è equilibrato, fresco e di piacevole bevibilità, con un finale pulito e armonioso.

Suolo: Terreni argillosi, che contribuiscono a struttura e definizione gustativa

Vendemmia: tardo Agosto

Metodo: Charmat

Alcool: 11%

Zuccheri residui naturali = 10 gr/lit

Vinificazione: La spumantizzazione avviene in autoclave secondo il Metodo Charmat, consentendo di mantenere intatti gli aromi primari e la freschezza varietale dell'uva. Questo metodo esalta il carattere fruttato e la vivacità del vino, privilegiando equilibrio, immediatezza e pulizia espressiva.