

FLORIMONTE

SPUMANTE CUVÉE MILLESIMATO BRUT



ORIGINE UVE

vigneti di famiglia

UVE

Glera e vitigni autoctoni

VENDEMMIA

Settembre, manuale

VINIFICAZIONE

pressatura soffice e decantazione statica, fermentazione in acciaio a temperature controllate con lieviti selezionati

PRESA DI SPUMA

Metodo Martinotti-Charmat in autoclave per un minimo di 7 mesi

AFFINAMENTO

minimo 60 giorni in bottiglia.

ALCOL

11,50 % vol.

ZUCCHERI RESIDUI

10 g/l

PERLAGE

fine e piacevolmente persistente

VISTA

giallo paglierino luminoso dai riflessi dorati

NASO

note di mela Fuji e di narciso si uniscono a sottili sentori tropicali

PALATO

estremamente fine ed armonico, la particolare freschezza si raccorda elegantemente con una discreta sapidità

TEMPERATURA DI SERVIZIO

7/8 °C

CONSERVAZIONE

massimo consigliato 18 mesi a 20°C in posizione verticale

