

ALCHÉMIA

Brut Nature

NOTE DI PRODUZIONE

VITIGNO	Grechetto 100%
VINIFICAZIONE	In bianco
VENDEMMIA	Raccolta manuale delle uve agosto.
FERMENTAZIONE	In acciaio inox a temperatura controllata
MATURAZIONE E AFFINAMENTO	In acciaio inox 6 mesi. Seconda fermentazione primaverile in bottiglia senza sboccatura
METODO IMPIEGATO	Pressatura delle uve in maniera soffice in modo da conservare i lieviti autoctoni presenti sulle bucce, chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata a 16 °C
GRADAZIONE ALCOLICA	11% Vol
VIGNA	330m s.l.m., cordone speronato, con 3500 piante/ha
TERRENO	Medio impasto, calcareo - argilloso, 60 q/ha
FORMATO BOTTIGLIA	750 ml

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE	Vino dalle tonalità giallo paglierino tenue
GUSTO	Fresco, profondo e cremoso con perlage fino e persistente

NOTE DI SERVIZIO

TEMPERATURA DI SERVIZIO	8-11°C
ABBINAMENTO	Ideale abbinamento ad antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche

