



VIPRA SPARKLING SPUMANTE BRUT

VIPRA



LE UVE

Vitigni a bacca bianca con una piccola percentuale di uve a bacca rossa.

ZONA DI PRODUZIONE

Italia

VINIFICAZIONE

La cuvée base viene scelta e combinata per dare armonia e tono fruttato. Una volta assemblata la cuvée, si aggiungono lieviti selezionati; la presa di spuma si svolge in autoclave a temperatura controllata col metodo Martinotti per un lungo periodo che contempla l'affinamento sui propri lieviti fino al raggiungimento del quadro organolettico desiderato.

AFFINAMENTO

In autoclave «sur-lies».

NOTE ORGANOLETTICHE

Colore giallo paglierino con dei leggeri riflessi verdognoli, presenta un delicato profumo di pesca bianca e delle leggere note aromatiche. Dal perlage fine e di buona persistenza, è caratterizzata da un gusto secco, fresco, pieno e da un delicato retrogusto fruttato.

CONSERVAZIONE OTTIMALE

1 anno.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Antipasti, risotti, carni bianche, pesce e formaggi freschi.

ALLERGENI: Contiene solfiti.



375 ml



750 ml



1,500 ml
Magnum