

Cuvée dei Frati

Dosaggio Zero

Fragrante, allegro e spensierato il nostro Spumante a dosaggio zero è realizzato con uve Turbiana, il nostro vitigno autoctono.

Uve così ricche di acidità fissa ci hanno fatto pensare alla produzione di un metodo classico.

Dopo una sosta sui lieviti in bottiglia di almeno 24 mesi lo spumante prende vita in espressioni di grande finezza.

Perlage fine e continuo, colore giallo oro con riflessi dorati è come ci appare al bicchiere. Al naso è fragrante, con note biscottate, di pane e frutta fresca.

La carbonica setosa e cremosa fa spazio all'acidità che stimola la salivazione facendo ritornare le note biscottate e di nocciola. Ideale per l'aperitivo ma anche a tutto pasto è capace di manifestare tutta la versatilità di un metodo classico.

Ottimo sul pesce d'acqua dolce, durante l'intera libagione, carni bianche fredde e insalate estive.



Dati tecnici

Vitigni utilizzati: Turbiana e Chardonnay

Composizione del terreno: calcareo - argilloso

Sistema di allevamento: Guyot semplice e doppio

Sesto di impianto: 2,30 x 0,70

Resa per ettaro: 90 quintali

Tipo di vinificazione: pressatura diretta delle uve con fermentazione in acciaio

Fermentazione malolattica: non svolta

Affinamento e evoluzione: 24 mesi minimo sui lieviti, seguito da 4 mesi in bottiglia dopo la sboccatura

Grado alcolico: 13%

Acidità totale: 6,70 g/L

Acidità volatile: 0,38 g/L

pH: 3,12

Estratto secco: 20,2 g/L

