

Porta Leone



Millesimato Spumante Brut



Descrizione Prodotto

vino spumante ottenuto per rifermentazione in autoclave, con lieviti selezionati e a temperatura controllata.



0,750 lt

Zona di Origine: Veneto e Friuli.

Altimetria: 40 metri s.l.m.

Tipologia del Terreno: medio impasto.

Uve: varietà a bacca bianca tipiche della zona e idonee a dare vini spumanti.

Sistema di Allevamento: Sylvos.

Epoca di Raccolta: seconda decade di settembre.

Tecnologia "Le Contesse":

- pressatura soffice e pulizia del mosto per decantazione statica a freddo.
- conservazione di una parte del mosto a freddo, vinificazione della restante parte a temperatura controllata e poi conservazione in recipienti di acciaio inox a bassa temperatura.
- rifermentazione in autoclave con lieviti selezionati.
- imbottigliamento e riposo in bottiglia per qualche settimana in magazzino condizionato.

Gradazione Alcolica: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 10-12 g/l.

Perlage: fine e persistente.

Colore: giallo paglierino chiaro.

Profumo: immediate note floreali arricchite gradualmente dalla percezione di frutta fresca che suscitano sensazioni gradevoli ed equilibrate.

Palato: pieno, sapido ed avvolgente grazie al giusto uvaggio. La sensazione in bocca è fresca e asciutta.

Servizio: servire freddo ad una temperatura di 6-8 °C.

Abbinamenti Consigliati: ottimo al momento dell'aperitivo, ma grazie alla spiccata versatilità è un vino per ogni occasione.