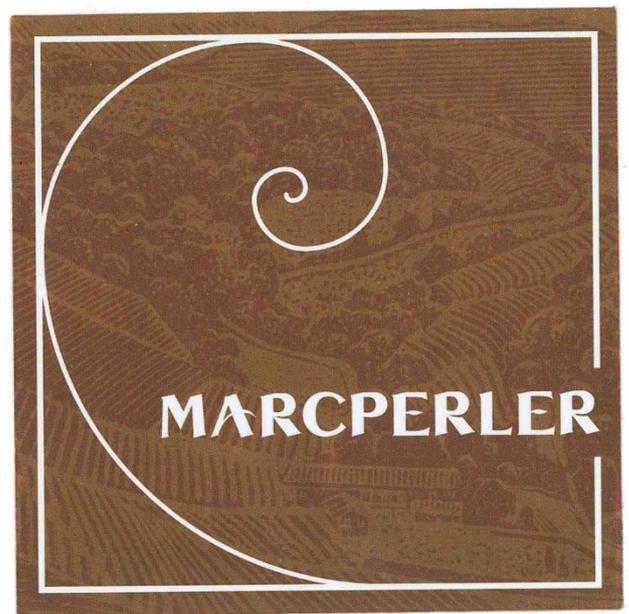


marcperler

Spumante
Metodo Classico
Pas Dosé
Svizzera Italiana IGT



<i>Provenienza</i>	<i>Zone collinari del Mendrisiotto</i>
<i>Vitigni</i>	<i>Sémillon, Arinarnoa, Tannat, Egiodola, Carmenere.</i>
<i>Dosaggio</i>	<i>Dosaggio zero</i>
<i>Colore</i>	<i>Giallo paglierino brillante con riflessi verdolini</i>
<i>Effervescenza</i>	<i>Bollicina fine e cremosa, di buona persistenza</i>
<i>Profumo</i>	<i>Delicato, di buona complessità e mineralità. Il profilo olfattivo esprime un bouquet floreale accompagnato da aromi di piccoli frutti rossi.</i>
<i>Sapore</i>	<i>Secco, morbido, di media persistenza. Si distingue per un'ottima sapidità.</i>
<i>Affinamento sui lieviti</i>	<i>18 mesi</i>
<i>Grado alcolico</i>	<i>13 Vol.%</i>
<i>Vinificazione</i>	<i>Dopo la raccolta a maturità ottimale le uve vengono sottoposte ad una pressatura soffice. Il mosto del Sémillon fermenta e affina in barriques per sei mesi mentre il mosto delle uve rosse, vinificate in bianco, fermenta in acciaio. Dopo circa sei mesi segue il tiraggio e il successivo affinamento sui lieviti per ulteriori 18 mesi. Infine, a seguito del remuage eseguito a mano su pupitres, avviene la sboccatura finale senza alcuna aggiunta di liqueur.</i>
<i>Osservazioni</i>	<i>E' consigliabile servire a 8° C.</i>
<i>Accompagnamento gastronomico</i>	<i>Aperitivi, fingerfood, piatti di pesce e crostacei.</i>