

VILLA SPARINA BRUT

BLANC DE BLANCS METODO CLASSICO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ



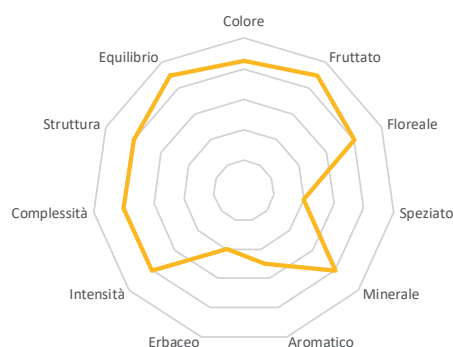
Curato nel design e ricco di preziosi dettagli nell'etichetta e nelle finiture, il Villa Sparina Brut è un Metodo Classico che esprime con finezza la tipicità dell'uva Cortese.

Dopo un periodo di almeno 36 mesi a contatto con i lieviti, questo spumante esprime l'identità del suo territorio.

Dal colore paglierino chiaro, al naso si esprime con note fresche di frutto, e sentori floreali, non manca un accenno minerale tipico del vitigno.

Al palato è fresco e pieno, equilibrato, minerale, lungo e di grande piacevolezza.

Si serve alla temperatura di 10°C



Vitigno Cortese in prevalenza

Esposizione e altimetria Prevalente Sud-Sud Ovest; 250-300 m s.l.m.

Tipologia di terreno Argillo-Marnoso

Sistema di allevamento Guyot, 4200 ceppi per ettaro

Età media delle viti in produzione 26 anni

Epoca della vendemmia Settembre

Fermentazione primaria In vasche di acciaio inox

Temperatura di fermentazione Termo controllata 18°C

Durata della fermentazione Tre settimane

Fermentazione in bottiglia Secondo il Metodo Classico nelle antiche cantine del XVIII secolo a 12°C

Maturazione Per almeno 36 mesi sui lieviti

IL VINO COME PRINCIPIO CREATIVO