

START



Ottenuto da uve bianche selezionate vinificate con metodo Martinotti, Start è il vino che rappresenta la nostra avanguardia produttiva

Denominazione: Brut - Metodo Charmat

Varietà delle uve: uve a bacca bianca selezionate

Raccolta: prima decade di agosto

Resa: 90 q/ha

Vinificazione: pressatura delle uve a bassa temperatura, successiva presa di spuma mediante metodo charmat

Affinamento: 4 mesi di sosta sulle fecce

Note sensoriali: dall'apertura della bottiglia si sprigionano immediatamente aromi intensi, fruttati e floreali: di mela, buccia di limone, fiori d'arancio, d'acacia e gelsomino. La bocca conferma le sensazioni olfattive a cui si aggiunge una piacevole nota di pesca e kiwi. Pur se complesso, il palato si rivela snello e vitale nella piacevolezza di beva. Il perlage appare fine ed elegante grazie ad una presa di spuma molto prolungata

Temperatura di servizio ottimale: 8° C

Numero di bottiglie prodotte: 100.000

Formati disponibili: 0,75 L

Contiene solfiti

Prodotto in Italia

Prodotto e Imbottigliato da: ICQRF BN/16 IT Guardia Sanframundi (BN) 82034 Località Santa Lucia 104/105- Distribuito da: SAN PATRIGNANO SOC. AGRICOLA COOP. SOCIALE CORIANO (RN)



Abbinamenti:



SanPatignano