

BRUT Vino Spumante "Chiara"

Vino spumante ottenuto con metodo "charmat" (fermentazione naturale in autoclave e presa di spuma con permanenza di sei mesi sugli lieviti).

Tipo di Vino: Dal colore giallo paglierino con perlage fine e persistente. Al naso sentori di crosta di pane, frutta secca e note floreali. Al palato fresco, elegante, secco e persistente.

Vinificazione: Pressatura soffice dei grappoli interi e uso della sola prima frazione del mosto ottenuto. Fermentazione a temperatura controllata (18° C) in vasche inox per 10-15 giorni e successiva permanenza del vino base sui propri lieviti a bassa temperatura sino alla primavera successiva.

Tenore Alcolico: 12,5% - 13%Vol

Degustazione: 5°-8°C.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo in qualsiasi momento della giornata, a tavola accompagna con eleganza tutta la sequenza dei piatti, anche se preferisce gli antipasti, i primi di buona struttura ed i secondi delicati.

BRUT Vino Spumante "Chiara"

Sparkling wine obtained with the charmat method sparkling process and natural fermentation take place in the autoclave, six months of aging on the yeasts.

Wine: Color: straw yellow with fine and persistent perlage. On the nose hints of bread crust, dried fruit and floral notes. On the palate fresh, elegant, dry and persistent.

Winemaking: soft pressing of the whole bunches and use of only the first fraction of the must obtained. Fermentation at controlled temperature (18 ° C) in stainless steel tanks for 10-15 days and subsequent stay of the base wine on its own yeasts at low temperature until the following spring.

Alcohol content: 12,5% - 13%Vol

Serving temperature: 5°-8°C.

Food and wine pairing: excellent as an aperitif at any time of the day, at the table it elegantly accompanies the whole sequence of dishes, even if it prefers appetizers, first with good structure and delicate second courses. tried in original combinations, or with pasta, cured meats and cheese.

