



Anacleto il fondatore

Spumante Metodo Classico

Abbiamo intitolato il nostro spumante Metodo Classico al fondatore dell'azienda, Anacleto.
Disponibile nei formati 0,75 l e 1,5 l

Tipologia spumante brut Metodo Classico

Vitigni 100% chardonnay

Colore giallo paglierino brillante

Profumo intenso ed elegante con sentori floreali e di frutta gialla che sposano leggere note di crosta di pane

Sapore fine ed equilibrato, molto sapido e persistente, ha retrogusto piacevole e fresco

Metodo di lavorazione raccolta manuale in cassetta, vinificazione in bianco con immediata separazione delle bucce, fermentazione lenta a temperatura controllata di circa 15 gradi C. Dopo successivi travasi, in primavera si imbottiglia per la presa di spuma. Affinamento di 30 mesi sui lieviti, dégorgement e confezionamento

Gradazione alcolica varia dai 12 ai 12,5 gradi

Abbinamenti consigliati indicato ad accompagnare tutto il pasto

Temperatura di servizio si beve fresco a 6 - 8 gradi C°

Ph 3.03—RS 9.5 g/l—Total Acid 6.5 g/l—SO₂ 112 mg/l—Free SO₂ 32 mg/l

