

IL FEUDO



Spumante Dolce - Cuvée Royale

Dolce

PROVENIENZA:

Italia

TERRENO:

Medio impasto con terreno sabbioso, sito intorno al 45° parallelo nord.

COLTIVAZIONE DELLA VITE:

Guyot

RACCOLTA:

Manuale

VINIFICAZIONE

Pressatura soffice a 0.8 bar.

Fermentazione con lieviti selezionati e temperatura controllata 16-18°C

AFFINAMENTO:

Vasche di acciaio inox termocondizionate, metodo charmat.

Durante l'affinamento il vino viene sottoposto a numerosi controlli analitici per garantirne l'integrità.

IMBOTTIGLIAMENTO:

Sterile a freddo

GRADAZIONE ALCOLICA:

9,5% vol.

COLORE:

Giallo paglierino, perlage fine e persistente.

OLFATTO:

Intenso e floreale, fine ed elegante.

GUSTO:

Equilibrato, piacevolmente dolce.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI:

Dolci tradizionali e pasticceria secca.

ABBINAMENTI INTERNAZIONALI:

Apple Pie - USA

Fonduta di frutta con cioccolato bianco - Francia

TEMPERATURA DI SERVIZIO:

8-10°C

