

Zirì-Té

Vino Spumante Brut



Tipologia: Vino Spumante Brut

Gradazione alcolica: 12% vol

Vitigno: uve a bacca nera

Vinificazione: pressatura soffice e decantazione statica del mosto

Maturazione ed affinamento: dopo la prima fermentazione in acciaio a temperatura controllata, la presa di spuma avviene in bottiglia col metodo champenoise. In presa di spuma per almeno 18 mesi

Caratteristiche organolettiche: colore rosa tenue; perlage fine e persistente; bouquet delicato, piacevolmente aromatico con note di lampone e crosta di pane; gusto fine ed elegante, armonico e con una delicata tannicità

Longevità in bottiglia: viene messo in commercio mediamente due anni dopo la vendemmia

Abbinamenti gastronomici: indicato come aperitivo, ben si abbina ad accompagnare un tutto pasto soprattutto con piatti di mare. Interessante sui piatti della cucina orientale e in generale su portate speziate

Temperatura di servizio: 6/8°C

Modalità di conservazione: luogo fresco e asciutto

Modalità di trasporto: temperatura controllata