

Spumante Anacleto il fondatore

Metodo Classico

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



Cantine in Val Trebbia

Tipologia	Spumante brut metodo classico VSQ
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°

