

FRATELLI CALORIO

SABLE SPUMANTE BRUT *Metodo Martinotti*



VITIGNO

arneis 50% - nebbiolo 50%

COMUNE

Montà

ESPOSIZIONE

est, sud

SUOLO

sabbioso con presenza numerosa di conchiglie fossili

VENDEMMIA

fine agosto - manuale in cassette

●

CANTINA

pressatura delicata dell'uva - fermentazione in vasche d'acciaio per 15 giorni a 13/15 °C - rifermentazione / presa di spuma - maturazione in autoclave "sur lies" per 120 giorni

PROFILO ORGANOLETTICO

colore: giallo paglierino scarico

profumo: delicato con sentori di pesca bianca e leggere note vegetali

sapore: fresco e morbido con note di pesca e minerali, finale vibrante e persistente

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10 °C

ABBINAMENTI

APERITIVI, FINGER FOOD, ANTIPASTI, PRIMI, PESCE, CARNI BIANCHE E PIZZA