

Lunares Brut

Vino Spumante di Qualità – Metodo Charmat

Gradazione alcolica: 11,5% vol

Uve e percentuali: 60% Ortrugo – 40% Chardonnay

Tipologia del terreno: limoso-argilloso

Sistema di allevamento: Guyot

Numero ceppi per ettaro: 4000 Ha

Resa per ettaro in quintali: 100 q.li/Ha

Epoca vendemmia: fine agosto

Vinificazione Maturazione Affinamento: le uve vengono diraspate e sottoposte a pressatura soffice. Il mosto viene fatto fermentare a una temperatura di 16°-18°. La rifermentazione avviene in autoclave dove si ottiene la presa di spuma

Colore: giallo paglierino

Profumo: delicato, fine

Sapore: piacevolmente persistente

Temperatura di servizio: 7-8°C

Abbinamenti: aperitivi, primi piatti di pesce

