



VERMENTINO SPUMANTE "PLINIO CUVÈE"

PRODOTTO DA UVE DI VERMENTINO. DOPO UNA RACCOLTA A MANUALE, PER GARANTIRE LE PECULIARITÀ DI BASE DA SPUMANTE, VIENE FATTO FERMENTARE A BASSE TEMPERATURE FINO AD ESAURIMENTO DEGLI ZUCCHERI. DOPO UN PERIODO DI 1-2 MESI SULLE FECCE DI FERMENTAZIONE, È DESTINATO ALLA PRESA DI SPUMA. FERMENTA E MATURA IN AUTOCLAVE PER 4-5 MESI, PER POI ESSERE IMMESO AL CONSUMO DOPO 2 MESI DALL'IMBOTTIGLIAMENTO.

LA SPUMA È ABBONDANTE, IL COLORE PAGLIERINO SCARICO CON PERLAGE FINE E DI BUONA PERSISTENZA. IL PROFUMO È FRANCO, PERSISTENTE ED ABBASTANZA FINE, DALLE TIPICHE NOTE DI FRUTTI ESOTICI, DEI VERMENTINI DEL LITORALE MAREMMANO. IN BOCCA È GRADEVOLE, FRAGRANTE E ORPOSO..SENSAZIONE FINALE DI BUONA FRAGRANZA, FRESCHEZZA E SAPIDITÀ.