

VINO SPUMANTE BRUT

D'AMANTAE

“La gassa d’amante è la regina dei nodi... rappresenta una metaforma del legame d’amore, è un nodo che non stringe mai troppo, ma sicuro ed affidabile, di facile scioglimento se non in tensione.”

Prodotto da uve di Vermentino. Dopo una raccolta manuale, per garantire le peculiarità di base da spumante, viene fatto fermentare a basse temperature per **18-20** giorni.

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 immesso 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 persistente, dalle tipiche note di frutti esotici, dei vermentini del litorale maremmano. In bocca è gradevole, fragrante e corposo. Sensazione finale di buona fragranza, freschezza e sapidità.

