




LA SBERCIA

WELSCH

VINO SPUMANTE BRUT
METODO MARTINOTTI

Vitigno: Riesling Italico 100 %, derivante da cloni antichi

Vigneti: esposizione nord-est, altitudine media 200 mt, pendenza media 20%

Vinificazione: Il mosto ottenuto dalla pressatura soffice delle uve raccolte e selezionate manualmente, viene posto a fermentare in serbatoi di acciaio inox, alla temperatura di 12°C per trenta giorni.

A fermentazione avvenuta, il vino viene conservato alla temperatura costante di 5-7°C, fino all'inizio della spumantizzazione.

Quest'ultima avviene in serbatoi a pressione a 15°C e si protrae per un mese.

La sua moderata effervescenza lo contraddistingue come spumante crémant.

Caratteristiche organolettiche:

Colore: paglierino vivace.

Perlage: fine e persistente con una spuma molto morbida.

Profumo: fresco, intenso, cremoso. Si distinguono il tipico sentore di mela appena matura.

Gusto: seducente e dinamico.

Gradazione alcolica: 12 % vol

Abbinamenti: E' molto "versatile": perfetto come aperitivo e con antipasti, si accompagna molto bene a risotti, a paste ripiene delicate, a secondi di pesce e carni bianche.

Temperatura di servizio: 6 - 8°C