



Riviera Brut Riserva

Denominazione	Vino Spumante extra BRUT "riserva"
Gradazione media	13% vol
Uvaggio	Pinot grigio 75%, sauvignon 25%
Vinificazione	A freddo 12°C in iper-riduzione
Affinamento	Avviamento precoce della presa di spuma, poi sosta sulle fecce fini per 4-6 mesi, poi minimo 8 mesi in bottiglia.

Descrizione

Colore giallo paglierino con riflessi dorati, perlage fine e persistente. Ingresso olfattivo intenso ed elegante, con una sfumatura olfattiva che parte dal floreale e deriva verso frutti a polpa gialla (pesca e mela), è arricchito da note di miele d'acacia e chiude con un finale vanigliato, corredato dalla classica nota di crosta di pane. Al gusto è fragrante, persistente, caratterizzato da un buon volume ed equilibrio, nel complesso rispecchia le caratteristiche olfattive, è sostenuto da una vena acidula che conduce ad un finale armonico e persistente nonostante il basso dosaggio zuccherino.

Accostamenti

Ideale come aperitivo, per antipasti di mare, interessante anche accostato a crudità, a suo agio con primi piatti a base di pesce.

