

Spumante Brut

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

REINIS

Denominazione: vino spumante brut

Esposizione: ovest

Terreno: arenario (calcare e argilla)

Altitudine: 250 mt / 300 mt

Eta' media: 15 / 20 anni

Produzione media: 100 q/ha

Vendemmia: inizio settembre. uve raccolte a mano e messe in cassette

Affinamento: in autoclave per la durata di minimo quattro mesi

Conservazione e durata: in fresche cantine interraste o in ambienti con temperature basse e costanti

Profilo organolettico: vino dal colore giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente. a livello olfattivo ricorda il profumo fragrante, asciutto e complesso di crosta di pane e scorza di lievito. vino secco, sapido, amarognolo ed equilibrato in bocca. spuma bianca e persistente.

Temperatura di servizio: 8°C

Grado alcolico: 12.5%vol

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e brindisi. a tavola si abbina perfettamente con crostacei, ostriche, antipasti e primi ben strutturati, secondi eleganti, frittiture di pesce.

Bottiglie cartone: 6 bt cartone

