

SANTA CRISTINA



SANTA CRISTINA BRUT METODO CLASSICO

Annata

No vintage

Vinificazione e affinamento

La prima fermentazione alcolica ha avuto luogo in serbatoi di acciaio inox. Alla fine dell'inverno il vino ha completato la seconda fermentazione in bottiglia a temperatura controllata e, successivamente, ha riposato sui propri lieviti. Le bottiglie sono state trasferite nelle tradizionali "pupitres" dove sono avvenute le operazioni di "remuage", durate circa 3 settimane.

Gradazione alcolica

12,5% Vol.

Note degustative

Santa Cristina Spumante si presenta di colore giallo con riflessi dorati. La spuma è abbondante con perlage fine e persistente. Al naso è intenso, con note di mela, pesca bianca, sentori di crosta di pane e lieviti. Al palato si caratterizza per una spiccata armonia e per la tipica vivacità del Brut. Le note di frutti maturi conferiscono ampiezza ed equilibrio.

Abbinamento suggerito

Perfetto con pesce, risotti e carni bianche