



MASSERIA BORGO DEI
TRULLI

Spumante
BRUT organic

VARIETÀ:

100% Chardonnay

ZONA DI PROVENIENZA:

Le uve sono selezionate da vigneti a bassa resa situati in provincia di Taranto. Le viti sono allevate a Guyot con una densità di impianto di circa 3.500 piante per ettaro.

RACCOLTA:

Raccolta manuale ad inizio agosto.

VINIFICATION:

Le uve vengono diraspate e delicatamente pressate. Il mosto viene raffreddato a 12°C e lasciato riposare per circa 18 ore. La fermentazione viene eseguita ad temperatura controllata di 16°C. Viene eseguita una seconda fermentazione per ottenere la perfetta effervescenza. Viene effettuata una successiva fermentazione secondaria in serbatoi pressurizzati a bassa temperatura, per ottenere la perfetta effervescenza.

GRADAZIONE ALCOLICA:

12%

NOTE DI DEGUSTAZIONE:

Il vino ha un colore giallo paglierino, con un bouquet di profumi di mela verde e fiori. Il perlage è gradevole e generoso. Al palato esplose con un fresco gusto di pesca e mele, una rinfrescante acidità ed un finale equilibrato e persistente. Da gustare da solo oppure in abbinamento a frutti di mare.

