



Alchémia

Brut Nature

VITIGNO: Grechetto 100%

SISTEMA D'ALLEVAMENTO: cordone speronato

DENSITÀ D'IMPIANTO: 3500 piante/ha

PRODUZIONE: 60q/ha

ALTITUDINE VIGNETO: 330 m s.l.m.

VENDEMMIA: raccolta manuale delle uve agosto.

METODO IMPIEGATO: Pressatura delle uve in maniera soffice in modo da conservare i lieviti autoctoni presenti sulle bucce, chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata a 16 °C.

MATURAZIONE e AFFINAMENTO: in acciaio inox 6 mesi in bottiglia con seconda fermentazione primaverile senza sboccatura.

GRADAZIONE ALCOLICA: 11%

NOTE ORGANOLETTICHE

COLORE: vino dalle tonalità giallo paglierino tenue.

GUSTO: Al naso presenta sentori di frutti bianchi e di lievito.

Il vino è fresco, profondo e cremoso con perlage fine e persistente

NOTE DI SERVIZIO: Ideale abbinamento ad antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche.

TEMPERATURA SERVIZIO: 8° - 11°

Formati bottiglia

 750 ml

