

Maximus Dosaggio Zero

Vino Spumante di Qualità



DESCRIZIONE

Spumante ottenuto con uve Pinot Bianco e Chardonnay con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Dal colore giallo carico con sfumature dorate, presenta grande ampiezza aromatica legata alla lunga permanenza sui suoi lieviti: fiori bianchi, spezie e crosta di pane. Ottima la struttura al palato, sapido, con buon equilibrio salino-acido; chiude cristallino e netto. Si abbina ad antipasti, primi piatti delicati e ricette di pesce.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2013

Gradazione: 12,5°

Bottiglia: champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero

Come è stato ottenuto: spumante ottenuto con il tradizionale metodo classico della rifermentazione in bottiglia. Il vino base è ottenuto da un uvaggio di Pinot Bianco e Chardonnay. È nel mese di marzo successivo alla vendemmia che avviene l'importante fase della presa di spuma a cui segue una lunga sosta sui lieviti.

Caratteristiche organolettiche: colore giallo carico con sfumature dorate. Spumante dalla grande ampiezza aromatica legata alla lunga permanenza sui suoi lieviti: fiori bianchi, spezie e crosta di pane. Ottima la struttura al palato, sapido, con buon equilibrio salino/acido; chiude cristallino e netto.

Abbinamenti: si consiglia di degustare questo spumante come aperitivo, con antipasti, primi piatti delicati e ricette di pesce. Servire a 8° in bicchieri a tulipano molto appuntiti.

Etichetta: il vino è dedicato al primogenito Massimo e raffigura il logo aziendale.