

Sidro di Mela

Spumante Metodo Classico Brut



DESCRIZIONE

Per la creazione di questo spumante sono state utilizzate esclusivamente mele coltivate in azienda: Golden Delicious per l'85% e altre cultivar per il rimanente 15%.

SCHEDA TECNICA

Annata: 2018

Gradazione: 8,5°

Bottiglia: Champagnotta pesante

Tappo: 30,5x48 in sughero microgranulato.

Come è stato ottenuto: le fasi di elaborazione del sidro base sono le seguenti: macinatura delle mele (Golden Delicious per l'85% e altre cultivar per il rimanente 15%) con una trinciatrice elettrica a lame rotanti, pressatura della polpa con una idropressa in acciaio, ottenimento del succo di mela, attivazione della fermentazione alcolica.

Nella primavera successiva viene fatta eseguire una seconda fermentazione in bottiglia (secondo il tradizionale metodo classico) a cui segue un affinamento sui lieviti di 12 mesi, la sboccatura e il dosaggio finale con 5 grammi/litro di zuccheri.

Caratteristiche organolettiche: presenta una moderata gradazione alcolica, con un perlage molto fine e persistente, con profumi delicati di mela, di sostenuta freschezza.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.