

# Maximus

## Dosaggio Zero

### Vino Spumante di Qualità



SHOP



#### 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 (82 mesi): 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:** 2014

**Gradazione:** 12°

**Bottiglia:** champagnotta pesante

**Tappo:** 30,5×48 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.

**Allergeni:** contiene solfiti.

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