

Spumante Brut

IL VINO DELLA GIOIA
the wine of joy

REINIS

Vigneto: favorita , chardonnay e pinot nero
regione: piemonte
Denominazione: vino spumante brut
Esposizione: ovest
Terreno: arenario (calcare e argilla)
Altitudine: 250 mt / 300 mt
Eta' media: 15 / 20 anni
Produzione media: 100 q/ha
Vendemmia: inizio settembre. uve raccolte a mano e messe in cassette
Affinamento: in autoclave per la durata di minimo quattro mesi
Conservazione e durata: in fresche cantine interrate o in ambienti con temperature basse e costanti
Profilo organolettico: vino dal colore giallo paglierino chiaro, perlage fine e persistente. a livello olfattivo ricorda il profumo fragrante, asciutto e complesso di crosta di pane e scorza di lievito. vino secco , sapido , amarognolo ed equilibrato in bocca. spuma bianca e persistente.
Temperatura di servizio: 8°c
Grado alcolico: 12.5% vol
Abbinamenti: perfetto come aperitivo e brindisi. a tavola si abbina perfettamente con crostacei, ostriche, antipasti e primi ben strutturati, secondi eleganti , frittiture di pesce.
Bottiglie cartone: 6 bt cartone

