



CANTINE ROGIOTTO

# Spumante Brut

**DENOMINAZIONE:** Spumante Brut

**VITIGNI:** Uve bianche

**VENDEMMIA:** metà agosto

**VINIFICAZIONE:** L'uva viene raccolta precocemente nel rispetto della sua acidità ed aromaticità.

Il mosto viene subito separato dalle bucce mediante pressatura soffice, pulito per decantazione statica e fatto fermentare a temperatura controllata con lieviti selezionati. Terminata la fermentazione segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma secondo il metodo Charmat.

**FORMATI DISPONIBILI:** 0,75 l

## NOTE DI DEGUSTAZIONE:

vino di colore giallo paglierino tenue reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente fruttato con evidenti sentori di frutta a polpa bianca è in egual misura floreale con sentori di fiori a petalo bianco. Il suo bouquet fine e delicato è ben supportato da una giusta sapidità e freschezza al palato dove riemergono tutte le sensazioni floreali e fruttate percepite in precedenza. Una carbonica cremosa e vellutata in bocca dà un giusto equilibrio gusto-olfattivo e una suadente sensazione di vivacità.

## ABBINAMENTI:

questo spumante è un vino versatile da molti considerato da tutto pasto, ideale anche in altre occasioni della giornata dove si presta molto bene per un aperitivo o un brindisi con amici. Nella versione Brut è consigliato in abbinamento ad antipasti, primi o semplici secondi a base di pesce di mare o lago. Può essere anche indicato con panettone e pandoro.

Temperatura di servizio consigliata 6° - 8°C

