



FRANCESCA MARA

METODO CLASSICO BRUT



UVAGGIO: 100% Chardonnay.

AREA DI PRODUZIONE: Valle dell'Adige.

CLASSIFICAZIONE: vino bianco spumante brut.

EPOCA DI VENDEMMIA: tra metà agosto e fine agosto.

VINIFICAZIONE: la pressatura soffice dei grappoli interi avviene in modo veloce per non avere nessun tipo di macerazione. La prima fermentazione è condotta a freddo in serbatoi di acciaio. Il metodo utilizzato per la rifermentazione in bottiglia è quello classico. La maturazione sui lieviti dura almeno 12 mesi al fine di mantenere intatta la fragranza del vino d'origine. Il "dosage", vero segreto di ogni "maison", è minimo, per non alterare le caratteristiche conferite naturalmente dai fattori ambientali molto favorevoli, dalla presa di spuma e da una lavorazione artigianale particolarmente curata.

COLORE: paglierino scarico con riflessi verdolini, vivo, perlage fine ed elegante, minuto e continuo.

PROFUMO: note tipiche di frutta a pasta bianca dello Chardonnay.

SAPORE: sapido e salato al gusto, ma allo stesso tempo vivace ed elegante.

ABBINAMENTO CONSIGLIATO: ottimo come aperitivo. Ideale accompagnamento anche a crostacei, formaggi stagionati e piatti mediterranei.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8-10° C.

BOTTIGLIA: 0,750 l. con tappo a sughero.

CARATTERISTICHE:

Alcool: 12,5% vol.

Zuccheri: 5 g/l.

Prodotto in Italia

francesca@francescamara.it www.francesca-mara.com