

TOSTI[®]

1820

Canelli

24 PURE

BRUT GRAN CUVÉE



VITIGNO: uve di Pinot nero e Chardonnay provenienti dai vigneti vicino a Canelli.

TERRITORIO: Piemonte.

VINIFICAZIONE: le uve appena raccolte in vendemmia nel giusto momento di maturazione vengono portate in cantina dove si procede con una attenta pressatura soffice.

PRESA DI SPUMA: lenta rifermentazione in tini di acciaio chiusi alla temperatura di circa 16°C. La sosta sui lieviti con frequenti batonnage durante il periodo di affinamento donano carattere, eleganza ed equilibrio allo spumante.

DATI TECNICI

ALCOOL: 11% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 12 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: vivace.

PERLAGE: Fine, costante e persistente.

COLORE: Giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

PROFUMO: Fresco e fruttato, le note floreali si abbinano piacevolmente con sentori di crosta di pane.

SAPORE: Fragante e vivace. Un buon equilibrio tra acidità e residuo zuccherino.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C

CAPACITÀ DISPONIBILI: cl 75