

TOSTI®

1820

Canelli

BUTTERFLY

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO



VITIGNO: blend di diversi vitigni aromatici a bacca bianca.

TERRITORIO: Italia.

VINIFICAZIONE: pressatura soffice dell'uva e successiva ed immediata refrigerazione del mosto, mantenimento del prodotto a bassa temperatura fino al momento della presa di spuma.

RIFERMENTAZIONE: aggiunta dello sciroppo zuccherino e rifermentazione in autoclave a bassa temperatura fino ad ottenere una sovrappressione di 5,5 bar e 7,5 %vol di alcool effettivo. Arresto della fermentazione mediante refrigerazione e successive filtrazioni.

DATI TECNICI

ALCOOL: 7,5% vol

ACIDITÀ: 6 g/l in ac tartarico

ZUCCHERI: 45 g/l

SOVRAPRESSIONE: 5 bar

PROFILO SENSORIALE

SPUMA: abbondante e persistente.

PERLAGE: intenso, fine e costante.

COLORE: giallo paglierino scarico con riflessi brillanti.

PROFUMO: fresco, fruttato e gradevolmente aromatico.

SAPORE: fragrante amabile e vivace, la vena leggermente dolce ben si abbina con il retrogusto aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 4-6°C