

TOSTI[®]

1820

Canelli



BUTTERFLY

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ DEL TIPO AROMATICO
DEMI-SEC

VITIGNO: blend di diversi vitigni aromatici provenienti dai vigneti delle nostre colline patrimonio dell'Umanità

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: 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