



CANTINA DELLERBA

Facta

Spumante Metodo Classico

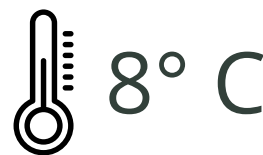
Vitigno: Doux D'Henry 100%
Sistema di allevamento: Guyot
Esposizione: Sud-Ovest
Altitudine: 540 mt. s.l.m.
Terreno: Sabbioso con alta mineralità

Vinificazione: pigiatura e diraspatura con successiva pressatura per effettuare una vinificazione in bianco in vasche d'acciaio. Una volta imbottigliato con tappi a corona, avviene la seconda fermentazione in bottiglia, con successivo affinamento sui lieviti per almeno 34 mesi. Al termine dell'affinamento avviene la sboccatura.

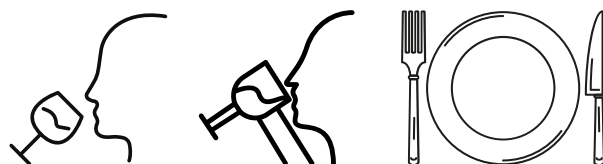
Vendemmia:
Manuale, inizio settembre

Colore: Dorato con riflessi brillanti e un perlage fine e persistente.

Temperatura di servizio:



Conservazione: può essere conservato anche per alcuni anni.



Profumi: note di crosta di pane, frutta secca e fiori bianchi.

Sapore: piacevole acidità e lunga persistenza aromatica, sapore avvolgente dovuto al contatto con i lieviti e sfumature minerali.

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, con antipasti piemontesi, abbinato a primi freschi e leggeri.

Cantina Dellerba- Pinerolo, Torino, Italia- www.cantinadellerba.com

