

CANTINE CROSIO



BOLLICINE

VINO SPUMANTE BRUT

Schietto, fresco nei profumi e nella sua gradevolezza, questo brut è il brindisi perfetto per ogni occasione!

La trasparenza di un bel giallo verdolino ci rivela gli accattivanti profumi che dal floreale del narciso e fiori di melo attraversano note di frutta che ricordano la pera e il melone giallo. La morbidezza in bocca gioca con la freschezza e la briosità delle bollicine fini e gradevoli che inducono ad un nuovo assaggio.

Vitigno: a bacca bianca

Sistema di allevamento: pergola

Età dei vigneti: 5-20 anni

Terreno: morenico, ricco di detriti ghiaiosi e sabbia

Vendemmia: a mano in cassetta

Vinificazione e affinamento: criomacerazione dei grappoli interi per circa 7 giorni in stanze refrigerate a 0° C. Pressatura soffice delle uve intere e successiva decantazione del mosto. Fermentazione con lieviti selezionati in acciaio a temperatura controllata 15°. Affinamento in acciaio sui propri lieviti per 3 mesi e successiva rifermentazione in autoclave per la presa di spuma. Imbottigliamento isobarico a fine spumantizzazione. Affinamento in bottiglia per minimo 2 mesi.

Temperatura di servizio: 6-8° C

Abbinamenti: bollicina festosa da aperitivo, da provare con le paste sfoglie farcite, crostoni mediterranei, sottoli e leccornie, risotto alla parmigiana, carni bianche con sughetti delicati.



Azienda Vitivinicola Roberto Crosio
Via Roma, 75 (SS 26) Candia Canavese (TO)
Tel: +39 339.8636004 +39 011.9836048 info@cantinecrosio.it

www.cantinecrosio.it