



## PARTICOLARE BRUT Spumante

**Tipologia** Spumante Toscana

**Zona d'origine** Loc. Cercatoia del Comune di Montecarlo

**Tipo di terreno** Medio impasto

**Vitigni** Pinot Bianco, Semillon, Trebbiano Toscano

**Fermentazione e affinamento** Spumantizzazione secondo il metodo Charmat: la spumantizzazione si effettua in autoclave ad una temperatura costantemente controllata dove, grazie ai lieviti selezionati, si ha un'ottimale presa di spuma. Trascorso il tempo della fermentazione, circa 120 giorni, si ha la quasi immediata filtrazione, così da preservare la naturale freschezza. L'imbottigliamento è la fase conclusiva di questo processo preceduto da alcune settimane di affinamento in autoclave. Il vino prosegue un affinamento in bottiglia per 4 mesi.

**Alcol** 12%

**Formati** Champenoise verde scura da 0,750 ml in cartoni da 6 bottiglie  
Champenoise verde scura da 1,5 l in astuccio da 1 bottiglia  
Jeroboam da 3 lt e Magnum da 6 lt

**Colore** Giallo paglierino con riflessi verdognoli.

**Profumo** Il profumo si apre con tenui sensazioni floreali, procedendo con sentori di frutta a bacca bianca e, sul finale, pane tostato.

**Gusto** Di gusto complesso, contrappone alla spiccata acidità un equilibrato tenore zuccherino. Il perlage fine e molto persistente lo rende facilmente bevibile.

**Abbinamenti consigliati** Particolarmente indicato per accompagnare piatti di pesce, carni bianche o come vino a tutto pasto.