



Vino Spumante di qualità “Generi”

VITIGNO: Pinot Nero, Chardonnay.

PROVENIENZA: comune di Trezzo Tinella e Treiso

ALTITUDINE: 490 m.

ESPOSIZIONE: mista.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: guyot.

TERRENO: marnoso, argilloso e bianco tufaceo.

VINIFICAZIONE: le uve vengono vinificate in bianco, la fermentazione del mosto è effettuata parte in vasche d'acciaio e parte in legno, circa il 20%

INVECCHIAMENTO: il vino che riposa in legno, viene sottoposto a batonnage per 6 mesi, al fine di conferirgli rotondità e struttura. Dopo aver eseguito il tiraggio, il vino in bottiglia grazie agli lieviti, sviluppa la presa di spuma. Lo spumante matura sino a quando, raggiunto l'invecchiamento ottimale, si esegue la sboccatura.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

COLORE: leggermente carico con riflessi rosati.

AROMA: lampone e ribes, con leggero sottofondo di frutta matura.

SAPORE: grande freschezza, finezza ed eleganza.

ABBINAMENTO: antipasti, carni bianche e pesce.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 8°C.