

SPUMANTE BRUT



UVAGGIO	Trebbiano Spoletino 50%, Sagrantino 50%
VENDEMMIA	Prima decade di Settembre
VINIFICAZIONE	In tanks di acciaio a temperatura controllata
PRESA DI SPUMA	Metodo Classico
ELEVAZIONE	In bottiglia "sur lies" per minimo 36 mesi
PERLAGE	Fine, persistente
COLORE	Giallo oro con riflessi carichi di color oro , buona spuma
PROFUMO	Complesso, ricco, persistente, con note burrose, di pasticceria, agrumi , spezie
GUSTO	Cre moso, buona struttura , ricco , pieno , con una finale acida
DOSAGGIO ALLA SBOCCATURA	Nessuna aggiunta di liqueur - "Dosage Zéro"
TEMPERATURA DI SERVIZIO	6-8 °C
FORMATI DI BOTTIGLIA	0,75 Lt. / 1,5 Lt.
ABBINAMENTI	Ideale per aperitivo o con antipasti, si accompagna al pesce in genere al sushi

Nuova versione del nostro Metodo Classico Bianco . Due vitigni autoctoni si incontrano , il Sagrantino apporta struttura e corpo e il Trebbiano Spoletino aroma e acidità . La scelta del dosaggio zero va nell'ottica di avere un carattere ancora piu' deciso.

Un match in perfetto equilibrio : 50% e 50% .

E' la via individuata da Scaccia diavoli per rappresentare al meglio il territorio di Montefalco.