

# SPUMANTE PAS DOSE



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.