



ReWArt™

CUVÈE ORGANIC Brut



TIPOLOGIA: Vino bianco spumante

UVE: Uve bianche da coltivazione biologica

ZONA DI PRODUZIONE: Veneto - Italia

SUOLO: Terreni sabbiosi, molto leggeri, ricchi di scheletro, ideali per vini bianchi spumanti

SISTEMA DI ALLEVAMENTO: A spalliera

VENDEMMIA: Manuale a settembre, leggermente anticipata rispetto alla maturità enologica

VINIFICAZIONE: Pigiatura senza raspo, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata, presa di spuma in autoclave con permanenza sui lieviti per almeno 5 settimane. Microfiltrazione ed imbottigliamento. Vino biologico, "OGM free" e vegano, prodotto senza l'utilizzo di sostanze di origine animale

COLORE: Giallo paglierino tenue con luminosi riflessi verdognoli. Spuma ricca, perlage fine e persistente

PROFUMO: Al naso spiccano intense note fruttate di mela e pesca bianca che si intrecciano con gli aromi floreali del glicine e si accendono con delicate fragranze di erbe aromatiche

SAPORE: Fresco e sapido, si racconta con sensazioni morbide che donano armonia a freschezza, piacevolezza ed aromaticità

ABBINAMENTI: Perfetto per accompagnare stuzzichini ed aperitivi, sorprendente con la pizza, ideale con leggeri antipasti di mare, splendido con primi piatti delicati e pesce bianco al vapore

SERVIZIO: A 8/10 °C

GRADAZIONE ALCOLICA

11%

ZUCCHERI RESIDUI

11 g/l

ACIDITÀ TOTALE

5,8 g/l

born to be **ORGANIC**

