

DOMUS bianco
VINO SPUMANTE brut



CL 75


SPADAFORA
1915

DOMUS

Classificazione: VINO SPUMANTE bianco;

Tipologia: brut;

Bottiglie Prodotte: 25.000

Territorio: la provenienza delle uve da cui si ottiene il Domus bianco è esclusivamente regionale, sono preferiti i territori collinari, con altezza media di 400-500 mt. slm;

Vitigni: blend di vitigni autoctoni;

Metodo di Coltivazione: cordone speronato;

Periodo di Vendemmia: da metà a fine settembre;

Vinificazione: pressatura soffice con vinificazione in bianco;

Fermentazione: in acciaio con temperature controllate;

Affinamento: in acciaio per tre mesi, poi in bottiglia;

Presatura di Spuma: in autoclave, senza fretta, almeno un mese di lavorazione utilizzando il Metodo Charmat;

CARATTERISTICHE ORGANOLETICHE

Colore: bianco cristallino, i riflessi verdognoli tendono al dorato in evoluzione;

Profumo: delicato sentore di ananas, mela verde e banana, su un fondo di margherite;

Sapore: secco, retrogusto amarognolo nel finale, piacevole la bollicina, mai invadente, perlage fine, fitto e persistente;

Abbinamenti Gastronomici: eccellente aperitivo o fuoripasto, particolarmente indicato con antipasti e secondi piatti a base di pesce e crostacei, superbo con le preparazioni in tempura;

Temperatura di Servizio: consigliata 8-10 °C.

Gradazione Alcolica: 11,5% vol.