



PRODUTTORI DI MANDURIA

Maestri in Primitivo

Leggiadro

Vino spumante brut Metodo Classico



Vitigno: Fiano, Malvasia Bianca

Età dei vigneti: 25 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: agosto

Resa media di uva per ettaro: 110 ql

Vinificazione: Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per minimo 30 mesi)

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo tenue con riflessi verdolini.

Profumo: fragrante di lieviti, crosta di pane con note delicate di nocciola.

Sapore: secco, morbido e piacevolmente setoso.

Abbinamenti consigliati: ottimo come aperitivo, accompagna antipasti, delicati primi piatti e scondi di pesce.

Temperatura di servizio: 7° C.