



PRODUTTORI DI MANDURIA

*Maestri in Primitivo*

# Leggiadro

*Vino spumante brut Metodo Classico*



Vitigno: Negroamaro 100%

Età dei vigneti: 30 anni

Sistema di allevamento: spalliera

Epoca di vendemmia: agosto

Resa media di uva per ettaro: 100 ql

Vinificazione: Metodo Classico (rifermentazione in bottiglia e affinamento sui lieviti per minimo 26 mesi)

Gradazione alcolica: 12,5% Vol.

## CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: rosa tenue con fine e persistente perlage.

Profumo: fragrante e fruttato.

Sapore: piacevole, morbido, fresco e sapido.

Abbinamenti consigliati: perfetto con tartare di pesce, antipasti, pesce affumicato, torte salate.

Temperatura di servizio: 7° C.