



MEDITERANEO



Vitigno: 100% Malvasia istriana
Vino: Mediteraneo spumante metodo classico
Area di produzione: Sales, comune di Sgonico
Tipo di terreno: calcareo, terra rossa
Sistema di allevamento: guyot e capovolto
Sesto di impianto: 1.80m x 0.80m
Metodi di difesa: basso impatto ambientale
Epoca di vendemmia: fine agosto prima metà di settembre
Colore: bianco
Tipo di spumantizzazione: metodo classico
Categoria spumante: brut
Temperatura di servizio: 6 – 8° C

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono direttamente pressate intere. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche di acciaio inox. L'affinamento succede in botti di legno fino alla primavera successiva quando avviene l'imbottigliamento per la presa di spuma. La maturazione in bottiglia prosegue per almeno due anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il colore si presenta chiaro con riflessi verdognoli. Il profumo floreale si amalgama ad intensi profumi di erbe aromatiche mediterranee. Al palato è fresco, elegante, franco e pulito.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, la sua spiccata sapidità gli permette di essere consumato a pieno pasto con piatti a base di pesce anche grassi. Si abbina bene anche con delicati piatti di carne.

CURIOSITÀ: il vino nasce dal desiderio aziendale di spumantizzare la Malvasia Istriana, vitigno tipico della zona, poiché convinti che abbia doti naturali ad essere vinificata ad ottenere uno spumante.