



ALTÙRIS®

VIGNAIOLI IN TERRE DI CONFINE



GROVIS

SPUMANTE BRUT METODO CHARMAT

ZONA DI PRODUZIONE

Pianure e colline in prossimità di Cividale del Friuli

VITIGNO

Ribolla Gialla

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Guyot e monocabovolto friulano

EPOCA DI VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE

Spumante metodo charmat viene vinificato in bianco a temperatura controllata con pressatura delle uve molto soffice. Rifermentazione in autoclave con periodico remuage e lungo affinamento sui lieviti.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,00% vol. circa

COLORE

Giallo paglierino brillante con venature verdognole.

NOTE OLFATTIVE E GUSTATIVE

Spuma persistente con perlage fine e continuo. Profumi fragranti, floreali e fruttati con sottili note di fiori bianchi, biancospino e mela verde su un sottofondo delicato di lieviti. In bocca è rotondo, leggermente aromatico con vena citrina e intrigante finale salmastro e aromatico.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

4 - 5 °C

ABBINAMENTI

Classico aperitivo è perfetto sugli stuzzichini, ma ben accompagna gli antipasti di pesce caldi e freddi. Ideale con crostacei e molluschi o abbinato a formaggi delicati.

Si presta ad essere servito "a tutto pasto".

AZIENDA AGRICOLA ALTÙRIS S.S.A.