750 ml

BRUT BIANCO

Metodo Classico

CARATTERISTICHE

In primavera, il nuovo vino viene imbottigliato con una miscela di zuccheri e lieviti selezionati, poi subisce la fermentazione secondaria. Dopo 24 mesi di fermentazione e maturazione, il vino viene sboccato e poi riempito con un liqueur d'expédition. Dopo un ulteriore minimo di 3 mesi di invecchiamento, il vino è pronto.

VINIFICAZIONE

L'uva selezionata viene diraspata e pigiata in maniera soffice a bassa temperatura, la fermentazione è a temperatura controllata.

ABBINAMENTI

Perfetto come aperitivo, così come in abbinamento con crostacei, pesce crudo, molluschi, primi piatti di pesce, formaggi freschi.

UVE	*95% Sangiovese, 5% Chardonnay*
PRODUZIONE	*2.000 Bottiglie*
TERRENO	*galestro, alberese*
ALTITUDINE	*450 metri s.l.m.*
VINIFICAZIONE	*Vinificazione: l'uva selezionata viene diraspata e pigiata in maniera soffice a bassa temperatura.*
TEMPERATURA DI SERVIZIO	*8°/10°C*
ACIDITÀ TOTALE	*g/l 7.2*
FORMATI	*750 ml, 1500 ml*

"Mocali"

Località Mocali - 53024 Montalcino (SI) - ITALY
mocali.eu