

Vino spumante brut nature



Ancestrale

Grado: 11,00%

Uve: 100% Grechetto

Bottiglie: 3.000

Processo di vinificazione:

Inizia con la fermentazione in acciaio inox, continua e termina in bottiglia in maniera spontanea senza nessuna aggiunta, concludendo il processo fermentativo

Affinamento:

In bottiglia i lieviti continuano il loro processo di autolisi, liberando molecole e modificando il vino.

Descrizione:

Vino Spumante Brut Nature non filtrato, ottenuto da uve Grechetto in purezza tramite il metodo Ancestrale. La presenza dei lieviti nel vino in bottiglia consente la continua evoluzione nel tempo e nel calice, rendendo questo vino un elemento vivo. Spuma e perlage estremamente fini, profumi floreali, agrumi e frutta gialla in grande evidenza, con leggeri sentori di crosta di pane. Freschezza vivissima. L'eventuale sedimento è una caratteristica del metodo di lavorazione.

Abbinamenti:

Si consiglia di servire e gustare questo ancestrale sempre molto freddo. Il nostro ancestrale è un vino gioioso, adatto per un brindisi speciale e in abbinamento a prodotti di salumeria raffinata, frittture, sushi, tartare di pesce.

Note:

SISTEMA QUALITÀ NAZIONALE DI PRODUZIONE INTEGRATA

Filiera certificata di qualità sostenibile, dalla campagna al vino



Via Todì, 100 - Loc.
S.Enea 06132 - Perugia
Phone: +39 075607141
+39 3391885087

Email: info@chiorri.it
Seguici su [Facebook](#) e
[Instagram](#)