

Linea Resistenti

Johanniter

Spumante Brut Nature

Il Johanniter è un vitigno a bacca bianca resistente alle malattie fungine creato dall'incrocio tra le varietà Riesling e Freiburg 589-54 nel 1968 in Germania.

Codice prodotto SJOH1 **Varietà** 100% Johanniter

Grado alcolico 11,5% **Acidità totale** 5,0 g/l

Zuccheri residui 3 g/l **Servire a** 4-6° C

Vigneti Pochi ettari in prossimità di Treviso.

Vinificazione L'uva viene raccolta verso la fine del mese di agosto. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione ha poi inizio in serbatoi d'acciaio a temperatura controllata utilizzando lieviti selezionati.

Descrizione Presa di spuma di minimo 7 mesi. Spumantizzato con Metodo Charmat.

Colore Brillante giallo dorato.

Bouquet Intenso e articolato al naso, con note tropicali di mango e papaya, profumi di pera, susina ed albicocca accompagnati a ricordi agrumati di mandarino e litchi.

Gusto Secco, fresco e sapido con retrogusto agrumato e citrino. Persistente.

Abbinamenti Perfetto per aperitivi saporiti, primi piatti con erbe aromatiche, pietanze a base di salmone, piovra e cibi speziati.

Formati 0.75 L

