

Linea Solicum

“Solicum” Metodo Classico Brut

Conegliano Valdobbiadene Prosecco Superiore D.O.C.G.

La nostra ricerca dell'eccellenza si evidenzia in questo Metodo Classico. I profumi fortemente influenzati dalla maturazione in bottiglia di almeno 18 mesi sono eleganti ed avvolgenti, ricordano la crosta di pane, le erbe aromatiche e i fiori gialli di campo.

Codice prodotto	SPCA1	Varietà	Glera
Grado alcolico	11,5% vol.	Acidità totale	5 g/l
Zuccheri residui	1 g/l	Servire a	4-6° C
Vigneti	Insieme di vigneti nella zona del Conegliano Valdobbiadene D.O.C.G.		
Vinificazione	L'uva viene raccolta a mano nel mese di settembre. In cantina, i grappoli vengono pressati in modo soffice e una lenta fermentazione inizia poi in serbatoi d'acciaio utilizzando lieviti selezionati. Spumantizzato con Metodo Classico.		
Descrizione	Solicum Metodo Classico viene imbottigliato con l'aggiunta di lieviti selezionati e zucchero di canna per continuare la sua maturazione in bottiglia per un periodo minimo di 24 mesi.		
Colore	Giallo paglierino con riflessi dorati.		
Bouquet	Ai classici sentori di crosta di pane si accostano profumi di erbe aromatiche come il rosmarino e i fiori gialli di campo.		
Gusto	Sapido, intenso e molto persistente.		
Abbinamenti	Adatto a primi piatti strutturati, risotti e crostacei. Perfetto per occasioni importanti.		
Formati	0.75L		

