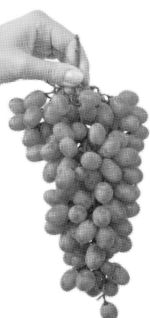




ALMADIRA

Spumante Brut

Un brut di Collina, aromatico e vivace, da bere
con i piedi direttamente nella sabbia



Vitigno

Rebola 80% Famoso 20%

Suolo

Mediamente argilloso

Altitudine

110 m slm, giacitura
di piano

Esposizione

Sud-est

Età media

8 anni-15 anni

Vendemmia

Manuale in cassette

Fermentazione

Spontanea con pied de
cuve a temperatura
controllata 18 ° in acciaio

Rifermentazione

In autoclave con metodo
Martinotti

Numero bottiglie prodotte

6600

Tenore alcolico

12,5% vol

Note di degustazione

Giallo verdolino. Un bouquet
complesso e fine, frutta
fragrante e note minerali si
equilibrano alle caratteristi-
che semi aromatiche
del Famoso. Al palato secco
e piacevolmente fresco.

Abbinamento

Triglie in tempura

Temperatura di servizio

6/8°

