



Fibonacci

Spumante Metodo Classico Extra Brut Blanc de Blancs

Spumante Brut Blanc de Blancs metodo classico, elegante e prezioso, proviene da sole uve di Chardonnay prodotte da vecchie viti con età media di 40 anni le quali donano grande complessità e finezza. È una cuvée di 2 annate per garantire sempre un equilibrio perfetto tra acidità e freschezza.

UVAGGIO:

Chardonnay 100%.

ZONA VITICOLA:

Mocasina

TERRENO:

Morenico

ALTITUDINE:

230 mt s.l.m..

AFFINAMENTO:

Minimo 24 mesi sui lieviti.

Caratteristiche:

Giallo paglierino carico tendente al dorato.

Profumo avvolgente e raffinato, aromi di lievito di pane, frutta candita, croissants. Note fruttate e delicate di mela verde con un tocco di mentuccia fresca.

Bolla delicata ed il sorso piacevolmente morbido, fruttato e minerale.

Abbinamenti:

Piacevole come aperitivo, eccelle se abbinato a pesce di mare, crostacei, salmone, ostriche e caviale. Data la sua ottima acidità ben si abbina anche a salumi nostrani.

Grado alcolico: 12,5% vol

Temperatura di servizio: 6-8° C



La Torre Azienda Agricola

Via Torre, 1, 25080 | Calvagese della Riviera BS | T. 030 601034 | info@pasini-latorre.com