

SPUMANTE "DORIGO BRUT" CUVEE



- Lavorazione:** tutte le partite che compongono questo vino vengono raccolte e vinificate separatamente. Dopo una pigiatura estremamente soffice ed una chiarifica statica fermentiamo il mosto in barriques di secondo passaggio, dove lasciamo che la malolattica venga svolta completamente. Lasciamo il vino sui lieviti fino al tirage, con frequenti batonnage. Dopo circa 8 mesi assembliamo la cuvee, che viene rifermentata con il metodo champenoise classico (rifermentazione in bottiglia). Dopo 30 mesi di permanenza sui lieviti procediamo con il degorgement qualche mese prima dell'immissione sul mercato. La "liqueur" che utilizziamo è un piccolo segreto, che dura da più di 30 anni...
- Durata:** 10 anni dalla sboccatura
- Colore:** giallo paglierino carico
- Profumo:** maturo, sentori marcati di lievito, frutta esotica stramatura, note quasi mielose. Largo ed avvolgente, note tostate in sottofondo
- Sapore:** morbido e largo, sensazioni di crosta di pane poi frutta tropicale e note minerali. Perlage finissimo e persistente
- Abbinamenti:** bollicina versatile dai molteplici abbinamenti. Ottimo come aperitivo, perfetto per carni bianche o primi ed antipasti a base di pesci o crostacei