

# VINO SPUMANTE BRUT

QUALITY SPARKLING WINE BRUT



**TERZINI**

www.cantinatorzini.it



**VITIGNO:** Pecorino 100%

**ZONA DI PRODUZIONE:** Tocco da Casauria (PE)

**TIPOLOGIA DEL TERRENO:** argilloso

**ALTITUDINE VIGNETO:** 350 m.s.m.

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Pergola Abruzzese

**RESA:** 110/120 q.li/Ha

**VENDEMMIA:** prime due settimane di Settembre.

Raccolta manuale dei grappoli.

**VINIFICAZIONE:** pigiatura soffice delle uve. Fermentazione a temperatura controllata in serbatoi di acciaio.

**PRESA DI SPUMA:** in autoclave con affinamento

**CARATTERISTICHE:** colore giallo paglierino con riflessi verdognoli; perlage fine e persistente. Profumo aromatico con sentori di frutta. Sapore vivace, fresco e persistente. Giusto equilibrio tra freschezza, acidità.

**GRADO ALCOLICO:** 12% vol.

**BOTTIGLIE:** 750ml

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6-8°C

**ABBINAMENTO CONSIGLIATO:** adatto per aperitivi, primi leggeri e carni bianche.



**GRAPE:** Pecorino 100%

**PRODUCTION AREA:** Tocco da Casauria (PE)

**SOIL:** clay

**ALTITUDE:** 350 m.s.m.

**VINE TRAINING:** Pergola Abruzzese

**YIELD:** 110/120 q.li/Ha

**HARVEST:** Manual harvest during the first two weeks of September.

**VINIFICATION:** Soft pressing of grapes, fermentation at controlled temperature in steel tanks.

**RE-FERMENTATION:** In a pressure tank of stainless steel.

**CHARACTERISTICS:** Straw yellow with greenish hues. It shows hints of fruits. Sharp, fresh and persistent taste. Fresh and fragrant.

**ALCOHOLIC STRENGTH:** 12% vol.

**FORMAT:** 750ml

**SERVING TEMPERATURE:** 6-8°C

**SERVING SUGGESTION:** finger food, pasta and white meat.