

FATTORIA DEL CERRO



CERRUS METODO CLASSICO BRUT

ZONA DI PRODUZIONE: Montepulciano (SI)

VINIFICAZIONE E MATURAZIONE: le uve sono pressate in maniera soffice, la lunga e lenta fermentazione avviene a temperatura controllata (12° - 14° C) per garantire una buona concentrazione aromatica. Al termine della fermentazione alcolica il vino viene rimanes sulle proprie fecce fini per 3 mesi fino all'imbottigliamento momento nel quale viene aggiunto il liqueur de tirage e il vino subisce una lenta presa di spuma per minimo 24 mesi

NOTE DI DEGUSTAZIONE: si presenta alla vista di colore giallo paglierino intenso con riflessi dorati, al naso si percepiscono note floreali con sentori di crosta di pane, in bocca il gusto è pieno con un perlage fine e persistente. Ideale come aperitivo, ottimo in abbinamento ad antipasti a base di pesce, ver-dure e formaggi, crostacei in genere, così come paste e risotti a base di pesce e verdure