

Spumante Bianco "Sirio"

Classificazione: I.G.P.
(Indicazione Geografica Protetta)

Vitigni: Garganega, Chardonnay.

Sistema di allevamento: pergola doppia, Guyot.

Produzione per ettaro: 110 q/ha.

Tipo di raccolta: manuale.

Tecnica di vinificazione: delicata diraspatura dell'uva, breve macerazione del mosto con le bucce, pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata a 16°C in botti d'acciaio, rifermentazione in autoclave.

Affinamento: 6 mesi in autoclave

Colore: giallo paglierino con leggeri riflessi dorati, brillante, bollicine fini e persistenti.

Profumo: molto intenso, complesso, fine e fruttato, minerale.

Sapore: esprime una struttura basata su note sapide e fresche, supportate da sensazioni morbide, dotato di una buona persistenza aromatica.

Gradazione alcolica: 12%.

Periodo di consumo ottimale: da 1 a 2 anni.

Temperatura di servizio: stappare la bottiglia al momento e servire a 6 - 8°C.

Abbinamenti gastronomici: antipasti a base di salumi, primi piatti delicati di verdure, carni bianche, pesce, formaggi freschi. Ottimo da aperitivo e per sottolineare occasioni importanti.



BERGAMINI
Azienda Agricola