



NINA METODO CLASSICO



DATI TECNICI

Denominazione: Vino spumante di qualità

Zona di produzione: Salento

Struttura del terreno: Argillo – sabbioso, ricco di scheletro

Sistema di allevamento: Guyot

Prima annata di produzione: 2020

Vendemmia: agosto, raccolta precoce, manuale

Vinificazione: Le uve, raccolte in cassette, vengono scaricate integre direttamente all'interno della pressa, dove vengono sottoposte a pressatura soffice fino all'ottenimento di un 45% di resa uva/vino. Il mosto, una volta pulito, fermenta a temperatura controllata 16 °C per circa 15 giorni. Rimane poi in affinamento surlies fino alla primavera successiva, periodo in cui verrà effettuato l'imbottigliamento per la presa di spuma. La fermentazione in bottiglia dura circa 2 mesi

Affinamento: Al termine della fermentazione in bottiglia, lo spumante sosta per 36 mesi sui lieviti prima di essere degorgiato

Gradazione alcolica: 12% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore: giallo paglierino intenso con riflessi dorato, perlage fine e persistente

Profumo: Al naso si presenta con note floreali e di frutta matura accompagnate da note di nocciola tostata e piccola pasticceria.

Gusto: In bocca si presenta con una bolla morbida che contribuisce alla sensazione di grassezza, ben bilanciata dalla spiccata acidità che conferisce freschezza allo spumante.

ABBINAMENTI SUGGERITI

Spumante molto versatile, pertanto ottimo come aperitivo, accompagnando crudi di mare, antipasti e piatti di pesce, risotto ai frutti di mare o funghi porcini, carni bianche, formaggi freschi e piatti di verdure - Temperatura di servizio 08-10° C.

Menhir Salento S.p.A.
Via Salvatore Negro snc
73020 Bagnolo del Salento (Le) – Italia
T. +39 0836818199
commerciale@menhirsalento.com
P.IVA 02095800740
SI