

Il Bruvé

SPUMANTE
METODO CLASSICO, BRUT - ROSÉ



Declinazione di vitigno autoctono
in Spumante metodo classico.

VINIFICAZIONE

Le uve sono trasportate in cantina, dove vengono diraspate, selezionate attraverso un tappeto di cernita vibrante e pigiate. Segue una macerazione sulle bucce, che dura il tempo necessario ad ottenere l'intensità di colore e la nuance per noi ottimali.

Il mosto viene poi avviato ad una fermentazione in acciaio a una temperatura di circa 16 gradi.

Si ottiene così il vino che, una volta assemblato in cuveé di diverse annate, è destinato al tiraggio e presa di spuma. In seguito le bottiglie vengono sottoposte al remuage. Una volta raggiunto il perfetto affinamento sui lieviti, le bottiglie vengono sboccate, ricolmate con lo sciroppo di esportazione e tappate con il tappo definitivo.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Colore rosa tenue con sfumature buccia di cipolla e con perlage finissimo. Presenta un bouquet intenso, elegante, di frutti rossi e fiori, con la viola in evidenza e note di croissant. Al palato risulta elegante e complesso, con spiccata mineralità e piacevole freschezza. Il Bruvé ha un finale pulito, fresco e avvolgente con una notevole persistenza gustativa.

ABBINAMENTI

Perfetta overture del pasto, ottimo con antipasti di ogni tipo. Sicuro compagno di tutti i piatti di pasta a base di pesce. Accompagna perfettamente dolci a base di frutta fresca.