

INNOVAZIONE

Tagliamare



CLASSIFICAZIONE	Vino spumante Brut.
PROVENIENZA	Dalle nostre tenute nel territorio della Trexenta.
SUOLO	Terreno composto principalmente da marne calcaree e argilla.
UVAGGIO	Antico vitigno tradizionale.
CLIMA	Mediterraneo, inverni miti, precipitazioni limitate, estati calde e ventilate.
VENDEMMIA	Effettuata manualmente nella prima decade di settembre.
VINIFICAZIONE	Fermentazione alcolica della durata di 30 giorni alla temperatura di 15-16 gradi. Dopo la vinificazione il vino riposa sui lieviti a bassa temperatura fino a primavera.
PRESA DI SPUMA	Lenta rifermentazione in grandi recipienti chiusi per 40/50 giorni a 12/14 °C, e sosta sui lieviti per circa 30 giorni.
CARATTERISTICHE	Colore: giallo paglierino con riflessi verdognoli e perlage fine. Olfatto: note eleganti di fiori bianchi, di pesca noce, pera e agrumi che si fondono con i delicati profumi delle nostre erbe mediterranee. Gusto: fresco, pieno e sapido, elegante e persistente con richiamo evidente alle note olfattive.
SERVIZIO	A 7-8°C in bicchiere a tulipano ampio.
ABBINAMENTI	Ottimo come aperitivo, si abbina a delicate preparazioni a base di pesce. Perfetto con ostriche e antipasti a base di frutti di mare.
FORMATO	0,75 L
CLASSIFICATION	Sparkling white wine, Brut.
PLACE OF ORIGIN	Our estate vineyards located in the area called Trexenta.
SOIL	Mainly marly and clay.
GRAPE VARIETIES	From old traditional grapes.
CLIMATE	Mediterranean, mild winters, limited rainfall, hot and windy summers.
HARVESTING	Manually harvested in the first decade of September.
VINIFICATION TECHNIQUE	Fermentation and maceration in conditions of controlled temperature (15-18 °C), for 30 days. Evolution in the yeasts at low temperature until spring. Slow re-fermentation in large containers for 40/50 days at 12/14 °C, and stop on yeasts for 30 days.
TASTING NOTES	Colour: straw yellow with greenish reflections and fine perlage. Nose: elegant note of white flowers, walnut, pear and citrus fruit blend with scent of Mediterranean herbs. Palate: full and sapid, elegant and persistent, fresh with a distinctive appeal of olfactory notes.
SERVING	Serve in tulip large glass at 7/8 °C.
FOOD MATCHES	Great as aperitive, it combines with delicate fish based plates. Perfect with oysters and appetizers based on seafood.
SIZE	0.75 lt

ARGIOLAS

www.argiolas.it info@argiolas.it