



MERENDA
SINOIRA

CUGIÀ

Brut Metodo Classico
Blanc de noirs

Vitigno: Uve pinot nero

Vendemmia: manuale con raccolta in piccole ceste forate.

Vinificazione: pressatura diretta molto soffice, fermentazione ed affinamento in serbatoi di acciaio inox. Presa di spuma tramite metodo classico nella primavera successiva alla vendemmia.

Affinamento: in bottiglia, sui propri lieviti per circa 36 mesi.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: giallo paglierino non carico, brillante, esaltato da un perlage fine e persistente.

Profumo: delicato, invitante, fresco, gran simbiosi tra i sentori primari del vitigno ed i sentori dovuti alla rifermentazione ed all'invecchiamento.

Sapore: gradevolmente secco, fine, lungo, impreziosito da un finale ampio e piacevole.

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Abbinamenti gastronomici: la delicatezza e la cremosità di questo spumante metodo classico lo rendono ideale come aperitivo, oppure a tutto pasto, insostituibile nelle occasioni speciali e con gli amici.

MERENDASINOIRA S.r.l.

Indirizzo Via San Giuseppe n.11, 12060 Novello CN
Mail. marco@merendasinoira.net
Facebook merendasinoirasrl

Tel. 339 88 27 224
Web. www.merendasinoira.net
Instagram merendasinoira

