

Privilegiò

Vino Spumante Brut

Vitigno: Favorita al 100%.

Resa: 100q/ha (da disciplinare).

Sistema di allevamento: Guyot.

Epoca di vendemmia: Ottobre.

Zona di produzione: Cossano Belbo e Rocchetta Belbo.

Colore: Giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli.

Profumo: Delicato con sentori di fiori di mandorlo e ortensia.

Sapore: Fresco, asciutto ed elegante che si sofferma a lungo in bocca.

Spuma: Uniforme, viva e persistente.

Gradazione alcolica svolta: 12 – 13% vol.

Metodo di vinificazione: Charmat con rifermentazione in autoclave inox.

Imbottigliamento: Marzo – Aprile.

Conservazione: In ambiente fresco ed al riparo della luce diretta del sole.

Abbinamento gastronomico: Ideale come aperitivo, sposa perfettamente crostacei, pesci nobili e carni bianche fredde.

Temperatura di servizio: 6 – 8°C.

Formato bottiglia: 750 ml.

Imballaggio: Confezioni da 2 a 6 bottiglie.

Consiglio: È un vino che va gustato giovane, anche abbinato a succhi d'uva e vermouth, sia a tavola che fuori pasto.

