

★
TIRABUCCIA
by

pietrapreziosa



MILLESIMATO
UNDIAMANTEPERSEMPRE

VINO SPUMANTE BRUT 12% vol

Pecorino 50%

Passerina 50%

Zona di produzione: San Vito Chietino

Vendemmia: seconda decade di settembre

Pressatura soffice delle uve (0,6 atm). Vinificazione a temperatura controllate fino al raggiungimento del 10% vol. e successiva rifermentazione con metodo charmat in fermentino termocondizionato con stabulazione e batonnage di circa 6 mesi.

Vino spumante dal fine perlage, giallo paglierino brillante e con riflessi dorati.

All'olfatto, note agrumate, floreali, morbidi sentori di miele e di crosta di pane.

In bocca è fresco e ben bilanciato, stuzzica il palato con garbo.

Abbinamenti: di terra o di mare purchè siano piatti sapidi, perfetto per le tapas. Si mette in mostra ogni qualvolta c'è un buon motivo per brindare!

Consigliato per il servizio al bicchiere in Winebar qualificati.

Temperatura di servizio: 8-10°C

