



CàMaiol

Sebastian Brut

Vino spumante

Il Sebastian Brut prende nome dal fondatore della Cascina Maiolo, il Notaio Sebastiano Maioli, ricordato sulla chiave di volta della porta della casa padronale. La raccolta anticipata delle uve, idonee a donare al mosto più acidità e l'attenta vinificazione a bassa temperatura permette di scolpire un vino dal profilo vocato per la rifermentazione in autoclave con affinamento sui lieviti per diversi mesi, ottenendo una cuvée di grande fragranza al profumo e dal delicatissimo perlage.

Note degustative

| | |
|--------------------|--|
| VITIGNI | Vitigni di bacca bianca. |
| VISTA | Giallo paglierino luminoso e brillante con perlage intenso e cremoso. |
| OLFATTO | Ricco con note di agrumi, mela gialla e nespole. L'ossigenazione nel bicchiere libera profumi floreali e di frutta croccante e cenni di erbe aromatiche. |
| GUSTO | Al palato il perlage propaga tutta la sua cremosità. Morbido con equilibrio tra componente di freschezza e sapidità e finale fragrante. |
| VOL. ALCOLOMETRICO | 12,5% |
| TEMP. DI SERVIZIO | 6 - 8° C |
| ABBINAMENTI | D'elezione nella funzione aperitivo, con il "sushi", carne o pesce crudo, o antipasti gustosi e saporiti. |

