

Cantariva

*Brut Lugana D.O.P.
Metodo Classico*

Il Brut Metodo Classico è l'espressione migliore dell'esperienza spumantistica dell'Azienda. Nasce da una selezione di uve raccolte anticipatamente, per ottenere un mosto con più acidità in modo da garantire maggiore freschezza e fragranza.

Il Brut Metodo Classico viene spumantizzato dall'Azienda con uve Turbiana e viene millesimato nelle vendemmie migliori. La sua caratteristica espressione olfattiva di "crosta di pane" viene meglio percepita grazie ad una lunga permanenza sui lieviti per almeno 18 mesi. Solo dopo almeno 3 mesi di "marriage" con la "liqueur d'expédition", la cui ricetta è segreta e tramandata dal 1990, viene immesso sul mercato.

Note degustative

| | |
|--------------------|--|
| VITIGNI | Turbiana. |
| VISTA | Giallo paglierino fine, tenue, perlage finissimo. |
| OLFATTO | Il bouquet pulito e soave offre richiami di Pera Williams, maggiorana, note di lieviti e leggere sfumature balsamiche. |
| GUSTO | Fresco e morbido, lievi richiami di frutta con finale salmastro. |
| VOL. ALCOLOMETRICO | 12,5% |
| TEMP. DI SERVIZIO | 6 - 8° C |
| ABBINAMENTI | A tutto pasto, predilige pesci crudi affumicati come il salmone e formaggi freschi di sapore deciso. |

