

ALCHÉMIA

Il nome scelto è “**ALCHÉMIA**” per riferirsi all'alchimia naturale di un vino che “si fa” spumante attraverso i lieviti in modo naturale.

Brut Nature (metodo ancestrale)

Selezione di uve Grechetto in purezza

VENDEMMIA e VINIFICAZIONE: raccolta manuale delle uve. Pressatura delle uve in maniera soffice in modo da conservare i lieviti autoctoni presenti sulle bucce, chiarifica naturale statica a freddo, fermentazione a temperatura controllata a 16 °C.

MATURAZIONE e AFFINAMENTO in acciaio inox 6 mesi in bottiglia con seconda fermentazione primaverile senza sboccatura

Il vino ha tonalità giallo paglierino, al naso presenta sentori di frutti bianchi e di lievito. È fresco, profondo e cremoso con perlage fine e persistente.

Ideale abbinamento ad antipasti, primi piatti e preparazioni a base di pesce e carni bianche.

SENZA ZUCCHERI AGGIUNTI

