BALDASSARRI



VINO BIANCO FRIZZANTE - BRIGANTE BRIOSO

Esame organolettico

Aspetto: Brillante, cristallino.

Perlage: Vivace, grana fine e persistente.

Colore: Giallo paglierino scarico, intenso e sostenuto.

Profumo: Il Brigante Brioso si caratterizza per la sua freschezza floreale, in particolare gelsomino, rosa canina e camomilla. L'anidride carbonica accentua e rinforza l'intensità e la nettezza dei profumi.

Sapore: Il vino è giovane, fresco, dotato di una discreta acidità. Finale lunga e persistente. Garantisce spiccate potenzialità evolutive.Vino semplice e nel contempo di grande personalità.

Produzione: Raccolta manuale in cassette forate da KG 15 cad. Diraspatura e pressatura soffice e selezione delle differenti frazioni di mosto. Illimpidimento statico e separazione dei fondi. Aggiunta di lieviti selezionati. Fermentazione alcolica termocontrollata (una settimana circa). Affinamento in acciaio inox "sur lies" e sospensione settimanale delle fecce. Stabilizzazione tartarica a freddo nel mese di gennaio. Presa di spuma in autoclave fino al raggiungimento di circa 2 bar. Imbottigliamento nel mese di marzo.

Abbinamenti gastronomici: Il Brigante Brioso predilige abbinamenti con aperitivi, fingers foods, e crostacei in generale, ad una temperatura di servizio di circa 10°C.

Str. Luciano Baldassarri, 1 06050 Collazzone (PG) - (+39) 075. 8707299 - www.cantinabaldassarri.it