



Canavese DOC Bianco Spumante

Metodo Martinotti

"Serra Blu"

Vitigno: Erbaluce

Allevamento: Pergola

Rese per ettaro: 100 q

Produzione annua di bottiglie: 30.000

Raccolta: Prima settimana di settembre

Vinificazione: Rapida pressatura delle uve ed importante selezione dei mosti con avvio della fermentazione alcolica a temperatura controllata

Affinamento: 6 mesi sui lieviti con frequenti rimontaggi

Imbottigliamento: Tappo tecnico in sughero

Alcol: 12,5 % Vol

Acidità totale: 6,5 g/L

pH: 3,2

Residuo zuccherino: Brut

Colore: Brillante giallo paglierino

Olfatto: Fresco, sentori di fiori bianchi come sambuco e camomilla e fruttati di pera Wilson

Gusto: Un grande equilibrio tra freschezza e sapidità proprie dell'Erbaluce con la morbidezza dello stile

Abbinamenti gastronomici: E' un vino che richiede leggerezza al palato quindi focaccia di Genova appena uscita dal forno

Abbinamenti naturalistici: Il sentiero escursionistico che da Rio Maggiore va a Manarola tra i vigneti (SP)

