

Brut Metodo Classico Millesimato Ivan

Vino Spumante di Qualità

Omaggio ad Ivan ovvero colui che da anni gestisce i processi di vinificazione presso l'azienda Dante Rivetti. Il periodo trascorso sui lieviti, una parte 36 e una parte 48 mesi, conferisce al vino non solo una bollicina sottile e solleticante, ma anche un bouquet complesso, che richiama sia gli agrumi che i frutti di bosco, senza dimenticare le golose note di pasticceria secca. Bocca succosa, vivace e tipica.

Molto buono in accompagnamento ai salumi tipici della tradizione italiana, ma anche in abbinamento con i finger food più estrosi. A tavola è a suo agio tanto accanto ad un tortellino in brodo quanto in accompagnamento ad una catalana di scampi. Si esalta con una mozzarella in carrozza.

DENOMINAZIONE: Brut Metodo Classico

VIGNETI: Comune di Costigliole d'Asti

VITIGNO: Pinot Nero 100%

RESA PER ETTARO: hl. 70

ESPOSIZIONE: Sud-Est

TERRENO: sabbioso – calcareo

FORMA DI ALLEVAMENTO: Guyot

FERMENTAZIONE: in acciaio.

AFFINAMENTO: in bottiglia per 36 mesi sui lieviti nelle nostre cantine ad una temperatura costante di 12°C, seguito da un affinamento in bottiglia di 6 mesi.

REMUAGE: 3 settimane.

CARATTERISTICHE: il colore si presenta oro, leggermente carico.

PROFUMO: intenso con sentori di bacche di frutta e una delicata fragranza di lievito.

SAPORE: gusto secco, fresco e pulito, armonico senza eccessi – Perlage fine e persistente.

ABBINAMENTO: si adatta bene a tutto pasto, come aperitivo e piatti a base di pesce.

ALC. BY VOL: 12.5%

SERVING TEMPERATURE: 5-6°C.



Azienda Agricola Dante Rivetti