



AZIENDA
AGRICOLA
SBAFFI

VINO SPUMANTE

CASTELLARE SBAFFI BIANCO

EXTRA BRUT MILLESIMATO

Grado alcolico: 12,5% vol

Uve: 100% Chardonnay

Vinificazione:

Avviene attraverso la **pressatura soffice** dei grappoli interi, con il **torchio tradizionale** in legno Laverda. Rifermentazione in bottiglia **48 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione: 1.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore giallo paglierino carico**. Il perlage è intenso, cremoso ed elegante con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontra un'importante **freschezza aromatica, intensa e fragrante**. Al gusto è **sapido, armonico, ampio e profondo**.

Adatto a un consumo a tutto pasto ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi fabrianesi** ma anche i piatti a base di **pesce**.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.

www.aziendaagricolasbaffi.it

