

CASTELLARE SBAFFI PETRIGNONE

BRUT MILLESIMATO

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ

Grado alcolico:
12,5% vol

Vinificazione:

Si utilizzano uve di Garofanata conosciuta nel fabrianese con il nome di Petrignone. Le uve subiscono una **pressatura soffice** dei grappoli interi, raccolti a mano in cassette. Rifermentazione in bottiglia di almeno **24 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione:

2.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore giallo paglierino con riflessi verdolini**. Il perlage è fitto e vivace con **bollicine fini, numerose e persistenti**. Al naso si riscontra un'importante **freschezza aromatica, intensa e fragrante**. Al gusto è **sapido, armonico e persistente**.

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

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

