



Fenaroli

Vino Spumante Bianco
Brut

METODO CLASSICO



Uve: a bacca bianca (da vitigno autoctono)
Grapes: white berry grapes
(from autochthonous vine)



Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol



Residuo zuccherino: 8 gr/l
Sugar: 8 gr/l



Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature: 40/43°F

Formato: 750 ml / 1,5 l
Size: 750 ml / 1,5 l

Vinification: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Presatura e maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 mesi. L'illimpimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Colore: giallo paglierino brillante dal perlage fine e lungo.

Olfatto: sentori di frutta a polpa bianca, pera matura, bergamotto e nocciola, con note minerali pronunciate. Profumo ampio ed elegante di biscotteria al burro.

Gusto: deciso, fresco e fragrante, ben bilanciato al palato. Nel complesso è un vino armonico, pieno e "cremoso".

Abbinamenti: Eccellente con le zuppe e piatti di cucina marinara, tartare e tagliate di tonno o manzo, formaggi stagionati, sushi e sashimi. Abbinamento per tradizione consigliato: "Peperoni e uova".



Vinification: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.



Foaming and maturing on the lees: in the spring following the harvest, the base wine undergoes a second fermentation in the bottle at a temperature of 12°C. Once the second fermentation on the lees ends, the bottles mature in the cellar and placed on one side for at least 18 months. The wine is clarified by the 'mise en pointe' process after a complex 'remuage' or 'riddling', then disgorgement and dosage take place.



Colour: bright straw yellow with a fine and persistent perlage



Bouquet: hints of white pulp fruit, ripe pear, bergamot and hazelnut, with pronounced mineral notes. Broad and elegant aroma of butter biscuits.



Taste: strong, fresh and fragrant, well balanced on the palate. Overall it is a harmonious, full and "creamy" wine.



Food pairings: excellent with soups and seafood dishes, tartare and sliced tuna or beef, mature cheeses, sushi and sashimi. Traditionally recommended pairing: "fried peppers and eggs".