

FENAROLI

Bollicine / Metodo classico

Fenaroli

Vino Spumante Bianco

Brut / 36 mesi



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



Affinamento sui lieviti: 36 mesi
Refinement on lees: 36 months

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



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

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



Vinificazione: 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 di Spuma e Maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C, per circa 30 giorni. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 36 mesi. L'illimpidimento 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 persistente.

Olfatto: intenso e persistente con note di frutta secca, uvetta e frutta candita, spiccati aromi agrumati e vegetali. Fragrante con accenno di crosta di pane o croissant appena sfornati.

Gusto: secco e fragrante, molto ben bilanciato e pieno.

Abbinamenti: eccellente come aperitivo, formaggi miti e semi stagionati, sushi e sashimi, piatti di pesce o con insalate con avocado.



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



Foaming & maturation on lees: during springtime following the harvest period, the base wine undergoes a second fermentation into the bottle at a temperature of 12°C for about 30 days. Once second fermentation has ended, the bottles refine on their lees in the cellar, and are placed on one side for at least 36 months. The wine clarification occurs with the "mise en pointe" process after a complex "remuage" or "riddling", and after that disgorging and dosage are carried out.



Colour: bright straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.



Bouquet: intense and persistent with notes of dried fruit, raisins and candied fruit, pronounced scents of citrus and herbaceous. Fragrant with hint of bread crust or croissant just out of the oven.



Taste: dry, crisp very well-balanced and full.



Food pairing: excellent as an aperitif, mild and half seasoned cheeses, sushi and sashimi, fish dishes or fresh salads with avocado.