

Fenaroli

Vino Spumante Bianco
Extra 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: 6 gr/l
Sugar: 6 gr/l



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

Formato: 750 ml
Size: 750 ml



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. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 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 con riflessi dorati, dal perlage fine e persistente.

Olfatto: sentori di camomilla, salvia, pesca bianca e zesti di limone con note di fiori e frutta secca. Profumi di burro e lievito di pane.

Gusto: intenso e fragrante, sapido, buona persistenza dal finale leggermente amaricante.

Abbinamenti: eccellente con le crudità di crostacei e carpacci. Si abbina a risotti e piatti di pesce elaborati, tartare e tagliate di tonno e formaggi stagionati. Abbinamento per tradizione consigliato: "Pizz e fuje".



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: straw yellow with golden reflections, with a fine and persistent perlage.

Bouquet: hints of chamomile, sage, white peach and lemon zest with notes of flowers and dried fruit. Aromas of butter and bread yeast.



Taste: intense and fragrant, savory, good persistence with a slightly bitter finish.



Food pairings: excellent with shellfish crudités and carpaccio. It goes well with risottos and elaborate fish dishes, tartare and sliced tuna and mature cheeses. Traditionally recommended pairing: "Pizz e fuje" (tasty mixed country vegetables with corn flour pizza).