

# Fenaroli

Vino Spumante Pecorino

Brut / millesimato / 12 mesi



Pecorino (vitigno autoctono)

Grapes: Pecorino (autochthonous vine)



Zona di produzione: Italia

Production Area: Italy

Epoca della vendemmia: Agosto

Harvest period: August



Affinamento sui lieviti: 12 mesi

Refinement on lees: 12 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 12 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 con perlage fine e persistente.

**Olfatto:** il profumo è intenso e persistente con note balsamiche di salvia e timo e sentori floreali di acacia. Lievi nuances agrumate (mandarancio) con finale di biscotto.

**Gusto:** secco, fragrante, fresco. Armonico e persistente.

**Abbinamenti:** perfetto come aperitivo, è ideale per antipasti a base di pesce, crostacei, molluschi e carni bianche.



**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 12 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:** straw-yellow colour with a persistent and fine-grained perlage.

**Bouquet:** intense and persistent bouquet with balsamic notes of sage and thyme and floral scents of acacia. Light scents citrus hints (clementine) with a final of biscuit aroma.

**Taste:** dry, fragrant and fresh. The palate. It is a persistent and harmonic wine.

**Food pairing:** perfect as an aperitif, it is an ideal pair to fish-based appetizers, shellfish and white meat.