

[ a *Tibi* ]

CITRA

## Vino Spumante Pecorino Brut

Zona di produzione: Italia  
Production Area: Italy

Vinificazione: in bianco, con pigiatura e  
pressatura soffice delle uve.

Vinification: white vinification, with soft crushing and  
pressing of the grapes.

Fermentazione: il vino effettua una seconda  
fermentazione a temperatura controllata in  
autoclave con lieviti selezionati. La presa di spuma  
dura circa 10/15 giorni.

Fermentation: a second fermentation of the wine  
occurs with selected yeasts at a controlled temperature  
in pressure tanks. The foaming lasts 10/15 days.

Colore: giallo tenue con grana sottile e persistente.  
Colour: straw-yellow with fine and persistent perlage.

Olfatto: intenso, fragranze balsamiche di salvia e  
timo si sposano con nuances floreali di ginestra e  
acacia.

Bouquet: intense, sage and thyme balsamic fragrance  
with bloom flowers and acacia blossom nuances.

Gusto: fresco e pieno, dall'ottima mineralità e  
ricca struttura acida. La briosità e la fragranza ne  
esaltano la persistenza.

Taste: fresh, full body, excellent in minerals and in its  
acid structure. Aroma and sparkling enhance its length.

Abbinamenti: perfetto come aperitivo e con  
piatti a base di pesce, con ostriche, parmigiano,  
formaggi.

Food pairing: excellent as an aperitif, ideal with fish  
dishes and sea fruits, Parmesan cheese.



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

Gradazione alcolica: 12% vol  
Alcohol content: 12% Vol.

Alimentazione sui lieviti: circa 15/20 giorni  
Refining on yeasts: about 15/20 days

Uve: Pecorino (vitigno autoctono)  
Grapes: Pecorino (autochthonous vine)