

**Il Vino:**

Nome del vino: SPIRE

Denominazione: Spumante Brut

Uve: 75% Pinot grigio, 25% Sauvignon

Nome vigneto: "Sauvignon", "Pinot Grigio"

Zona di produzione: Vigneti aziendali - San Marco - Ravenna

Tipologia del terreno: medio impasto

Altitudine: 7 m s.l.m.

Sistema di allevamento: Guyot

Densità d'impianto: 3300 piante/ha

Resa per ettaro: 12000 kg/ha

Momento di raccolta: Prima decade di Agosto

Fermentazione: in autoclave, a temperatura controllata di 11 °C

Affinamento in bottiglia: 3 mesi

Gradazione alcolica: 12% Vol.

Imballo: scatola da 6 bottiglie

Temperatura di servizio: 6-8 °C

Tappo: sughero

Formato: bottiglia champagnotte

Note di Degustazione:

Colore: cristallino, giallo con riflessi verdognoli

Aroma: profumi intensi e fini con piacevoli sentori fruttati, floreali ed una sfumature di crosta di pane

Gusto: fresco, asciutto, ben equilibrato e secco

Perlage: fine e persistente

Abbinamenti: ottimo come aperitivo, lo consigliamo anche ad accompagnamento dell'intero pasto