

555

VINO SPUMANTE BIANCO
EXTRA DRY



Questo spumante nasce da un progetto chiamato 555 corrispondente all'altitudine SLM in cui è situata la nostra cantina, la più alta dell'intero territorio.

Le uve raccolte con largo anticipo per conservare la giusta acidità, vengono pressate e immediatamente separate dalla buccia.

La fermentazione avviene in acciaio inox ad una temperatura controllata per salvaguardarne il più possibile le peculiarità aromatiche.

Successivamente, con la seconda fermentazione in autoclave, per la presa di spuma vengono esaltate ulteriormente le caratteristiche organolettiche dell'uva.

L'intenso profumo con le finissime bollicine rendono questo vino, avvolgente con spiccati sentori di fiori di campo e di mela verde.

Il 555 per le sue caratteristiche si adatta perfettamente a tutti gli aperitivi ed ai piatti di pesce.

This Spumante was born from a project called 555 which corresponds to the altitude above sea level in which our cantina is situated, the highest in the whole territory.

The grapes which are harvested early in order to conserve the correct acidity, are pressed and immediately separated from the skins.

The fermentation is brought about in stainless steel vats under temperature controlled conditions in order to safeguard the aromatic peculiarities.

Subsequently, with the second fermentation in autoclave for the development of foam, which also heightens the organoleptic characteristics of the grapes.

The intense bouquet with the delicate bubbles make this wine all embracing with spicy hints of wild flowers and green apples.

The characteristics of Il 555 adapt perfectly to all aperitifs and fish dishes.



750