



WILDBACHER METODO CLASSICO Col Sandago

Vino Spumante di Qualità (VSQ)

Tipologia

Spumante - Extra Brut

Uva

Wildbacher in purezza

Zona di provenienza delle uve

Comune di Susegana

Terreno: argilloso calcareo, con scheletro in arenaria

Resa: 50/60 Q.li/ha

Vinificazione

Pigiadiraspatura delle uve e breve macerazione sulle bucce. Decantazione statica del mosto e fermentazione a temperatura controllata (18-20 °C). In bottiglia per la durata di 24-36-42 mesi a seconda delle annate.

Dati analitici medi

Alcool 12 % vol. - Zuccheri < 3 g/l - Acidità totale 5,7 g/l

Caratteristiche organolettiche

Color rosato. Profumo ampio, fruttato e floreale insieme, con evidenti note di frutti di bosco e crosta di pane. Asciutto, armonico ed equilibrato, con grande persistenza e rispondenza retro-olfattiva.

Abbinamenti Consigliati

Si accompagna molto bene con formaggi freschi ed erborinati. Ottimo anche con pesce e carni bianche.
