

# su'entu



## SPUMANTE BRUT BIANCO

### VITIGNO

Vermentino 100%.

### ZONA DI PRODUZIONE

Marmilla.

### CLIMA

Temperato-caldo, con inverni miti ed estati calde con basse precipitazioni.

### TERRENO

Argilloso con presenza di calcare.

### VINIFICAZIONE

Pressatura soffice con resa al 50% del mosto fiore, fermentazione a 16-17°C previa decantazione del mosto.

### SPUMANTIZZAZIONE

Travaso in autoclave e rifermentazione a temperatura di 16°C con lieviti di nostra selezione.

### ESAME VISIVO

Giallo paglierino con bollicina fine e persistente.

### ESAME OLFATTIVO

Presenta un'elegante fragranza con sentori di fiori bianchi e frutta croccante.

### ESAME GUSTATIVO

Pieno e piacevolmente sapido, buona cremosità, finale morbido.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Ottimo come aperitivo, con sformati di verdure, da provare su frittura di paranza.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8° C.





# su'entu



## BRUT SPARKLING WINE

### GRAPE VARIETIES

Vermentino 100%.

### AREA OF PRODUCTION

Marmilla.

### SOIL

Clayey with presence of limestone.

### CLIMATE

Temperate to warm, with mild winters and hot summers with little rainfall.

### VINIFICATION

Soft pressing with a 50% yield of the must from the first pressing, fermentation at 16-17°C following decanting of the must.

### CHAMPAIGN METHOD

Decanting into autoclave and second fermentation at 16°C with yeasts of our choice.

### VISUAL ANALISYS

Straw yellow with fine and persistent bubbles.

### OLFACTORY ANALISYS

Presents an elegant fragrance with hints of white flowers and fruit crisp.

### TASTING ANALISYS

Full and pleasantly sapid, good creaminess, soft finish.

### PAIRINGS

Excellent as an aperitif, with baked vegetables, try on frying of fish.

### SERVING TEMPERATURE

6-8° C.

