



Gran Riserva Cuvée Spumante Brut 2018

Cantina: Fangareggi

Denominazione: Spumante Brut

Tipologia: Bollicina

Regione: Emilia Romagna

Vitigni: 70% Chardonnay, 30% Sauvignon Blanc

Denominazione: Spumante Brut

Annata: 2018

Grado Alcolico: 11.0 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Selezionati

Anidride Solforosa: Presente

Affinamento: 3 mesi in Acciaio

Abbinamenti: Carni Bianche, Pesce

Invecchiamento: fino al 2020

Temperatura di servizio: 8-10 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Questo Spumante Brut Cuvée dell'azienda agricola Fangareggi è composto dal 70% di uve Chardonnay e dal 30% di uve Sauvignon Blanc vendemmiate a mano con selezione del grappolo. Trascorre tre mesi sur Lies con batonnage in serbatoi di acciaio inox e poi viene imbottigliato. Grado alcolico 11%Vol.

Note di degustazione

Colore giallo paglierino intenso, bouquet fresco dove predomina la nota di Chardonnay. Sentori di mela, limone e pompelmo. Gusto fresco, spuma persistente e perlage fine di lunga durata. Vino spumante da aperitivo e antipasti. Ottimo a tutto pasto con piatti a base di pesce, anche crudi o carni bianche.