

VIGNA ANGELI

Spumante Ose'



Vitigno: 90% Schioppettino, 10% Pinot Nero.

Zona: DOC - Colli Orientali del Friuli.

Natura del terreno: ponca (marna eocenica).

Età media delle viti: 15 anni.

Sistema di Allevamento: Doppio Capovolto.

Vendemmia: manuale, in cassetta, a fine Settembre.

Vinificazione: Il mosto viene estratto per pressatura soffice, viene quindi decantato ed immesso in autoclave dove avviene la fermentazione con presa di spuma. Le temperature dell'intero processo sono estremamente basse e consentono di ottenere le migliori gamme aromatiche e profumi primari. Una filtrazione e l'imbottigliamento isobarico concludono il processo.

Grado alcolico: 12,00 % vol. circa.

Colore: rosato intenso con sfumature rosa pesca.

Profumo: fruttato, gradevole e fresco, lampone e ananas e frutta a polpa gialla.

Gusto: asciutto e pulito, fresco e fruttato.

Temperatura di servizio: 4°/6° c.

Abbinamento: Ottimo come aperitivo, a tavola con piatti a base di pesce, formaggi di breve/media stagionatura, carni bianche.