

MACCAGNO

Viticoltori nel Roero dal 1936



Brut metodo classico

VINIFICAZIONE: fermentazione a temperatura controllata in acciaio a 18°C. Completata la fermentazione alcolica, la base spumante riposa in acciaio fino a maggio dell'anno seguente alla vendemmia. Successivamente viene addizionato di lieviti e zuccheri e infine imbottigliato dove si svolgerà la seconda fermentazione. Dopo aver riposato sui lieviti per 60 mesi segue la sboccatura senza alcun dosaggio.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: colore giallo paglierino tenue, perlage fine e persistente, profumi di fiori bianchi, sentori agrumi, crosta di pane sul finale, sapore fresco e stimolante di buona struttura con finale morbido.

ABBINAMENTI: ideale come aperitivo, crostacei, pesce, carni bianche.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 6°C

CAPACITÀ BOTTIGLIE: 0.75 l

VINIFICATION: controlled fermentation in steel tanks at 18°C. After the alcoholic fermentation, the sparkling base rests in steel tanks until May of the year following the harvest. Subsequently, yeast and sugar are added and then bottled where the second fermentation takes place. After resting on the lees for 60 months, it follows the disgorgement without dosage.

ORGANOLEPTIC PROPERTIES: pale straw yellow color, fine and persistent perlage, aromas of white flowers, citrus hints, crust of bread on the finish, fresh and stimulating taste of good structure with a soft finish.

PAIRING: ideal as an aperitif, with shellfish, fish and white meat.

SERVING TEMPERATURE: 6°C

BOTTLE SIZES: 0.75 l