

LorenzoMariaSole – VSQ Metodo Classico



Ottenuto da un assemblaggio di diversi vitigni, con spremitura soffice di uve intere.

Le operazioni di vendemmia iniziano dal 18 di Agosto al 2 Settembre.

Fermentazione alcolica in acciaio inossidabile con controllo di temperatura a 17° C.

Il tiraggio viene effettuato nella primavera successiva e la fermentazione alcolica secondaria avviene in locali a temperatura controllata a circa 16/17° C.

La permanenza su feccia varia dai 36 ai 60 mesi a seconda delle caratteristiche dell'annata, in modo da estrarre dalle fecce il massimo di contenuti proteici ed aromatici, conferendo complessità e morbidezza. Il tenore zuccherino residuo varia da 0 a 2 gr/litro.

Note gustative

Il colore è giallo paglierino tenue, con perlage fine e persistente.

Caratterizzato da note di frutti gialli, mela rossa e fiori, con nuances di crosta di pane e tostato.

Acidità viva e palato pieno ne consigliano l'uso durante il pasto.

Si abbina ad antipasti, primi piatti e piatti di pesce o crostacei, ma non disdegna di accompagnarsi a salumi e formaggi freschi.

Temperatura di servizio: 8 -10° C.

Alcool complessivo: 12,8 - 13 % vol.