

Lorenzo Maria Sole – VSQ Metodo Classico



Produit à partir d'un assemblage de plusieurs cépages, avec pressage doux des grappes entières. Les opérations de vendanges commencent entre le 18 août et le 2 septembre. Fermentation alcoolique dans l'acier inox à température contrôlée à 17 °C. Le tirage est effectué le printemps suivant, tandis que la fermentation alcoolique secondaire a lieu dans un cellier à température contrôlée à environ 16-17 °C. La durée de l'élevage sur lies varie entre 36 et 60 mois, selon les caractéristiques du millésime, de manière à extraire un maximum de composés protéiques et aromatiques des levures, pour apporter de la complexité et de la souplesse. La teneur en sucre résiduel va de 0 à 2 g/l.

Notes gustatives

Couleur jaune paille pâle, avec une effervescence fine et persistante.

Caractérisé par des senteurs de fruits jaunes, pomme rouge et fleurs, avec des nuances de croûte de pain et grillées. Son acidité vive et sa plénitude au palais en conseillent la consommation pendant le repas. Il s'associe aux entrées, aux pâtes et risottos, à des plats de poisson ou crustacés, sans dédaigner la charcuterie et les fromages frais.

Température de service : 8 à 10 °C

Alcool total : 12,8-13 % en vol.