




LIBERWINES 



ESPUMANTE ANCESTRALE IN FERMENTO

D.O.C. 2015

Uva: 100% Vermentino

Amadurecimento: Não há passagem por barrica ou madeira

Gradação Alcoólica: 14%

Temperatura: 8°C

Vinícola: Fattoria
Fibbiano

Enólogo: Nicola Cantoni

Origem: Toscana, Itália



Notas de Prova: Vinho de coloração amarelo-palha opaco, apresenta perlage natural, fresco, mineral/salgado, com final longo e aromas que remetem a frutas amarelas no nariz.



Técnica de Vinificação: As uvas são colocadas diretamente na prensa utilizando CO2 alimentar para conservar sua fragrância e protegê-las da oxidação. A prensagem é suave e a temperatura é reduzida para 4°C para auxiliar na clarificação estática do vinho. Posteriormente, realiza-se a trasfega para remoção das impurezas obtidas pela clarificação estática, elevando a temperatura para 14°C. A fermentação é interrompida em aproximadamente 10% de teor alcoólico e, em seguida, o vinho é engarrafado para finalizar a fermentação na própria garrafa com os açúcares naturais da uva.



Harmonize com: Crudités de peixe (frutos do mar e peixes crus).