



Spumante Stefanago Ancestrale 2015

Cantina: Castello di Stefanago

Denominazione: Vino Spumante

Tipologia: Bollicina

Regione: Lombardia

Vitigni: 100% Pinot Nero

Certificati: Biologico

Metodo: Classico

Denominazione: Vino Spumante

Annata: 2015

Grado Alcolico: 12.5 %Vol

Formato: 0.750 Lt

Lieviti: Indigeni

Affinamento: 24 mesi in Bottiglia sui lieviti

Abbinamenti: Antipasti, Pesce, Salumi

Temperatura di servizio: 10-12 °C

Decantazione: No

Descrizione vino

Coltivazione biologica, vendemmia manuale in cassette con selezione dei grappoli. Le uve dello Spumante Stefanago Ancestrale vengono raccolte a piena maturazione, facendo molta attenzione affinché l'acino non si rompa, e subito vinificate con pressatura soffice evitando contatto con le bucce. La fermentazione si arresta con l'arrivo dei primi freddi, ma l'arrivo della primavera favorisce il risveglio dei lieviti che lentamente completano la trasformazione degli zuccheri in alcol. Parte così la seconda fermentazione in bottiglia. Due o più anni trascorrono prima di rabboccare le bottiglie di Spumante Stefanago Ancestrale con lo stesso vino senza nulla aggiungere.

Note di degustazione

Lavorazione Ancestrale e uve di Pinot Nero in purezza per lo Spumante Stefanago Ancestrale, vino molto particolare dai riflessi giallo oro, semplice e intuitivo che evoca il profumo ed il sapore del frutto maturo con fragranti note di pasticceria ed erbe aromatiche. Spuma abbondante, perlage continuo, sottile, discreto, cremoso, dal gusto morbido ed equilibrato con una garbata acidità. Ideale come aperitivo, indicato a tutto pasto. La temperatura consigliata per il Spumante Stefanago Ancestrale è 10° - 12°.