



EOCENE

Tipologia: metodo tradizionale della rifermentazione in bottiglia senza sboccatura.

Vigneto: Monfumo.

Altitudine: da 250/300 mt slm.

Uve: Glera.

Vinificazione: le uve vengono selezionate e raccolte a mano, pressate in ambiente condizionato e successiva fermentazione del mosto in acciaio.

Dosaggio: non dosato.

Sensazione visiva: splendido colore paglierino scarico con riflessi "perla", bollicine piccole e persistenti salgono dal calice.

Sensazione olfattiva: intensi aromi di pera e mela si fondono con toni minerali e iodati. La naturale rotondità è regalata dalla presenza dei lieviti di rifermentazione che naturalmente sedimentano sul fondo della bottiglia.

Sensazione gustativa: estremamente elegante ed equilibrato. Il sorso è delicato e avvolgente che risalta nell'equilibrio, accompagnato da evidenze fruttate. Nel bicchiere si concede regalando note floreali dolci e minerali.

Impressioni: un vino vivo e in continua evoluzione nel tempo grazie ai lieviti presenti all'interno della bottiglia. La sua beva apparentemente facile lo rende appagante da giovane, e con il passare del tempo regala note complesse ed emerge il suo vero carattere fatto di sapidità ed evoluzione minerale con note dolci di miele agrumi e fiori secchi. Semplicemente complesso.

In cucina: frittura di pesce di laguna.

Temperatura di servizio: 8 - 10 ° C.

BOTTIGLIA	TAPPO	GABBIETTA	CAPSULA
VETRO GL71	SUGHERO FOR 51	ACCIAIO FF40	ALLUMINIO ALL 41

VERIFICA LE DISPOSIZIONI DEL TUO COMUNE