

HAQ SPUMANTE BRUT



TIPOLOGIA Vino spumante ottenuto dalla vinificazione in bianco di uve Aglianico selezionate nei nostri vigneti.

UVAGGIO Aglianico 100%

VINIFICAZIONE Pressatura soffice di uve intere e fermentazione a temperatura controllata.

METODO DI PRESA DI SPUMA Metodo Charmat con permanenza prolungata sui lieviti.

COLORE Giallo paglierino chiaro

CARATTERISTICHE OLFATTIVE Etereo con note delicatamente fruttate

CARATTERISTICHE GUSTATIVE Secco, gradevolmente fresco.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C

GRADAZIONE ALCOLICA 11,5% Vol

TYPE Sparkling wine obtained with vinification of Aglianico grapes selected in our vineyards.

WINE Aglianico 100%

VINIFICATION Soft pressing of the whole grapes and the fermentation at controlled temperature

FROTHING Charmat method with prolonged stay on the yeast

COLOUR Light straw yellow

OLFACTORY CHARACTERISTICS Ethereal with delicately fruity notes

TASTING CHARACTERISTICS Dry, pleasantly fresh.

SERVING TEMPERATURE 6-8°C

ALCOHOLIC CONTENT 11,5% Vol