



ACHIRÒ *Spumante*

*Indicazione geografica protetta
Sparkling wine*

Brindo per cristallizzare l'essenza di un momento.
Brindo perché nell'atto aleggia l'idillio della vita.
Brindo perché ogni calice volto al cielo racchiude un sogno che si libra.
Brindo per catturar sguardi che tolgono il respiro.
Brindo per assopir paure ritrovando in esso riparo.
Brindo per sciorinare al vento un alito di gentilezza.
Brindo per fermar il tempo nell'esplosione di fluttuanti colori.
Brindo ai ricordi che ho eliminato e a quelli che ho scelto di tenere.
Brindo per ricordarmi che si può tornare a respirare, sempre.
Brindo alla vita che offre sempre una seconda possibilità... il domani.
Brindo al futuro perché credo nella bellezza dei miei sogni.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino brillante. Profumo delicato con sentori floreali ed un elegante perlage. Uno spumante deciso, intenso e ben equilibrato.

Scheda tecnica

Vitigno: Pinot Grigio e Traminer

Zona di produzione: agro di Minervino Murge

Tessitura terreno: di medio impasto

Esposizione e altimetria: nord-sud, a 350m s.l.m.

Sistema di allevamento: spalliera tenuta Guyot

Periodo di vendemmia: ultima decade di agosto

Raccolta: esclusivamente a mano

Fermentazione alcolica: rifermentazione in autoclave - Metodo Charmat a temperatura controllata

Affinamento: in autoclave a maturare sui residui di fermentazione per circa 90 - 100 giorni

Gradazione Alcolica: 12%

Acidità totale: 6,80 g/l

Pb: 3,10

Residuo zuccherino: 12 g/l

Estratto Secco: 26 g/l

Abbinamenti consigliati

Achirò si abbina benissimo con un aperitivo molto leggero. Ottimo con frutta fresca o macedonia.

Organoleptic notes

Bright yellow colour. Delicate perfume with floral hints and an elegant perlage. A strong, intense and well-balanced sparkling wine.

Technical sheet

Grape variety: Pinot Grigio and Traminer

Area of production: Minervino Murge countryside.

Soil texture: medium

Exposure and altitude: north-south, 350m above sea level.

Training system: espalier Guyot

Harvest period: last ten days of August

Harvest: exclusively by hand

Alcoholic fermentation: refermentation in autoclave - Charmat method at controlled temperature

Aging: in autoclave to mature on the fermentation residues for approximately 90 - 100 days

Alcohol content: 12%

Total acidity: 6.80 g/l

Pb: 3.10

Sugar residual: 12 g/l

Dry Extract: 26 g/l

Recommended pairings

Achirò pairs very well with a very light aperitif. Excellent with fresh fruit or fruit salad.