Fenaroli

Vino Spumante Bianco
Dosaggio Zero

METODO CLASSICO

Uve: a bacca bianca (da vitigno autoctono)
Grapes: white berry grapes (from autochthonous vine)

Zona di produzione: Italia
Production Area: Italy

Epoca della vendemmia: Agosto
Harvest period: August

Gradazione alcolica: 12,5% vol
Alcohol content: 12,5% vol

Residuo zuccherino: 0,8 gr/l
Sugar: 0,8 gr/l

Temperatura di servizio: 4/6°C
Service temperature:40/43°F

Formato: 750 ml
Size: 750 ml

Vinificazione: le uve vengono pigiate delicatamente e vinificate in vasi vinari di acciaio a circa 15°C. A fine fermentazione, la maturazione prosegue sui lieviti.

Vinification: grapes are softly crushed and vinified in stainless-steel tanks at about 15°C. At the end of fermentation, maturation is carried out on lees.

Presa di spuma e maturazione sui lieviti: nella primavera successiva alla vendemmia, il vino base rifermenta in bottiglia ad una temperatura di 12°C. Ultimata la presa di spuma, le bottiglie rimangono ad affinare sui lieviti, coricate su un lato per almeno 18 mesi. L'illimpidimento del vino avviene con la "messa in punta" dopo un laborioso "remuage", al termine del quale si effettuano la sboccatura e il dosaggio.

Foaming and maturing on the lees: in the spring following the harvest, the base wine undergoes a second fermentation in the bottle at a temperature of 12°C. Once the second fermentation on the lees ends, the bottles mature in the cellar and placed on one side for at least 18 months. The wine is clarified by the 'mise en pointe' process after a complex 'remuage' or 'riddling', then disgorgement and dosage take place.

Colore: giallo dorato intenso e brillante. Perlage fine e persistente.

Colour: intense and brilliant golden yellow with a fine and persistent perlage

Olfatto: note di frutta a polpa bianca, di fico maturo, frutta secca e candita. Profumi di pasticceria e panificazione.

Bouquet: notes of white pulp fruit, ripe fig, dried and candied fruit. Aromas of pastry and bakery.

Gusto: al palato è particolarmente secco, sapido e fragrante, ben bilanciato e complesso. È un vino armonico dal finale lungo e persistente.

Taste: on the palate it is particularly dry, savory and fragrant, well balanced and complex. It is a harmonious wine with a long and persistent finish.

Abbinamenti: perfetto con pesce fritto misto, ed anche per aperitivi ricchi a base di insaccati saporiti, tartine al caviale o verdure in tempura. Abbinamento per tradizione consigliato: la "pizza fritta".

Food pairings: perfect with mixed fried fish, for rich aperitifs based on tasty sausages, caviar canapés or tempura vegetables. Traditionally recommended pairing: "fried pizza".