



VEGA SPUMANTE BIANCO BRUT

I nomi dei vini traggono ispirazione dall'osservazione della volta celeste, espressione del legame fra cielo e terra, sin dagli albori guida unica e assoluta nelle decisioni della vita rurale.

Con i migliori grappoli della nostra Tenuta creiamo i vini della linea Triangolo Estivo: Vega, Deneb e Altair.

VEGA, vertice del Triangolo Estivo è l'astro più luminoso della costellazione della Lyra. Secondo il mito è lo strumento musicale con cui Orfeo, uomo dal canto melodioso, accompagnava le sue canzoni. La leggenda vuole che questa piccola arpa, dal suono così dolce, sia stata costruita per la prima volta dal dio Mercurio.

Denominazione di Origine Controllata: Vino Bianco Spumante

Tipologia: Brut

Vitigno: Malvasia Puntinata

Altimetria del vigneto: 400m s.l.m.

Esposizione appezzamento: Sud-Ovest

Tipologia del terreno: Ciottoloso

Sistema di allevamento: Guyot

Densità: 4000 piante/ettaro

Produzione per ettaro: 70 Quintali

Vendemmia: Manuale

Epoca di vendemmia: seconda decade di agosto

Vinificazione: pressatura soffice, fermentazione a temperatura controllata. Presa di spuma in vasca d'acciaio a temperatura e pressione controllata.

Affinamento: tre mesi in bottiglia

Grado alcolico: 11,5%

Degustazione: Bianco brillante, numerose e persistenti le bollicine. Note di testa fruttate, sottofondo finemente floreale. Secco, notevole freschezza e delicata sapidità.

Temperatura di servizio: 8°C

Abbinamenti: in connubio con gli aperitivi, perfetta combinazione con la cucina di mare e i formaggi freschi.