



GREJ SPUMANTE BRUT

Perfetto per un aperitivo o un party spumeggiante

Origine: da vigneti vocati a vini per spumanti

Vitigno: Glera e altri vitigni a bacca bianca

Sistemi di allevamento: a filare, a Sylvoz e a cappuccina

Periodo raccolta: settembre

Vinificazione: in bianco con pressatura soffice. Il mosto viene fermentato limpido con lieviti selezionati a temperatura controllata di 18°C.

La spumantizzazione ha luogo in autoclavi d'acciaio a temperatura di 18°C ad opera di lieviti selezionati

Alcool: 11 % vol.

Residuo Zuccherino: 8 - 9 gr/l

Acidità totale: 5 - 6 gr/l

Colore: giallo paglierino

Perlage: vivace, avvolgente e persistente

Profumo: regala profumi intensi e gradevolmente floreali

Sapore: al palato è fresco, leggermente sapido, invitante

Abbinamenti: per un aperitivo stuzzicante, da degustare con deliziose foglie di salvia fritte o chips con la buccia. Ottimo anche con primi piatti leggeri ed estivi

Servizio: 6°- 7° C, in calice aperto

Conservazione: conservare in luogo fresco e buio

Formati: 0,75L

Curiosità: Grej è l'ingrediente ideale per creare il vero Spritz veneto! Grazie ai suoi aromi, regala freschezza e vivacità per un aperitivo irresistibile