



Azienda Agricola Biologica Marco Carpineti

BRUT

VINO SPUMANTE

Da un'accurata selezione di uve Bellone coltivate nei vigneti aziendali, nasce questo vino spumante BRUT.

Allo scopo di preservare le caratteristiche qualitative del prodotto, la raccolta delle uve viene eseguita manualmente in cassette nelle prime ore del mattino. Dalla pressatura soffice dei grappoli interi si estrae il mosto, che dopo un processo fermentativo a temperatura controllata darà vita al vino, definito "base".

Segue un processo di rifermentazione in autoclave, che prevede una sosta nei lieviti per un periodo superiore a 30 giorni, detto charmat lungo.

#### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Un'acidità mai inferiore a 6,50 grammi per litro e un tenore zuccherino che varia tra gli 8 e i 10 gradi per litro conferiscono una piacevole freschezza e bevibilità.