SASSAIA “Gigi”

Vino: Cortese Spumante Metodo Classico

Annata: 2023

Vigneto: Gigi

Vendemmia: 20 Settembre, 2023

Brix al raccolto: 20

Alcool: 12.5%

pH: 3.25

AT (acidità totale): 6.50 g/l

Fermentazione: Fermentazione alcolica e seconda fermentazione in bottiglia.

Invecchiamento: Affinato con lieviti per sei mesi prima dell’tirrage.

Aromi: Fiori bianchi, agrumi

Sapore: Limoni dolci, miele, pere

Note di annata: Questo “Cortese Spumante Brut di qualità” è un vino bianco mosso da grappoli di uva Cortese. La selezione è fatta a mano e fa parte della vendemmia anticipata per garantire il giusto equilibrio tra acidità e zucchero naturale per un Brut frizzante e fresco. Il vino subisce una seconda fermentazione in bottiglia e la permanenza dei lieviti per sei mesi. Al palato, questo spumante è secco con note di limone, pera e fiori bianchi. Servire a 7-13°C.

SASSAIA®