

LILIUM

MÜLLER THURGAU

Spumante Brut



VITIGNI

Il Lilium è uno spumante ottenuto da uve Müller Thurgau. Questa varietà di uva ha un patrimonio aromatico molto delicato che viene esaltato dalle escursioni termiche tra il giorno e la notte durante la maturazione.

VINIFICAZIONE E PRESA DI SPUMA

Le uve sono raccolte a mano e vinificate secondo le tecniche più adatte della vinificazione “in bianco”, cioè senza bucce. Il vino ottenuto viene poi fatto fermentare una seconda volta in “autoclavi” di acciaio inox con particolari ceppi di lievito, secondo il metodo Charmat. Per preservare al meglio le caratteristiche aromatiche del vitigno di partenza lo spumante è imbottigliato dopo circa 40 giorni di permanenza sui lieviti.

DATI ANALITICI

Alcool 12% vol
Acidità 6 g/l
Residuo zuccherino 5 g/l

DATI SENSORIALI

Profumo fruttato/floreale, aromatico di rosa, pesca e salvia. Sapore delicato e gradevole, di media persistenza.

APPREZZABILITÀ

La moderata alcolicità e la delicatezza fanno di questo spumante un bere moderno e adatto ad ogni piacevole occasione, sia come aperitivo che come accompagnamento di antipasti.

Temperatura di servizio: 10°C.

Formato: bottiglia da 750 ml.

Contiene solfiti.