SAN LORENZO
AZIENDA AGRICOLA

SAN LORENZO METODO CLASSICO MILLESIMATO

vino spumante brut rosé

VITIGNO: Franconia

VINIFICAZIONE: ottenuto dalla vinificazione di uve Franconia vendemmiate a mano. Dopo un'attenta selezione dei grappoli in vigneto, le uve vengono delicatamente pressate con estrazione del cuore del mosto. Segue una prima fermentazione a temperatura controllata. Nella primavera successiva il vino viene imbottigliato con aggiunta di lieviti selezionati e lasciato riposare in cantina per la presa di spuma.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:
colore che ricorda i petali di pesco; bollicine sottili e persistenti creano una spuma cremosa. Al naso si alternano profumi fragranti e fruttati come melograno e fragola selvatica. In bocca è fresco e sapido ed apre progressivamente ad un gusto piacevolmente morbido. Finale asciutto, accompagnato da sentori di piccoli frutti di bosco e floreali.

ABBINAMENTI: indicato per ogni piacevole incontro. Si esalta con salumi e formaggi delicati, ottimo con insalate di pesce e crostacei. Ideale anche come aperitivo.

TEMPERATURA DI SERVIZIO: 5-10° C.

Azienda Agricola San Lorenzo - Via Duroni, 12
24060 Grumello del Monte (BG)
035.831117 - 348.9036750
www.cantinasanlorenzo.it
vinisanlorenzo@gmail.com