



BRUT

Classificazione

Vino spumante metodo classico "Illuminati Brut".

Provenienza

Nasce da una cuveè realizzata con le uve dei nostri vigneti Trebbiano e Verdicchio situati in Controguerra ed è questa peculiarità che conferisce al classico "Illuminati Brut" una spiccata personalità.

Composizione del sottosuolo

Terreno di medio impasto tendente all'argilloso.

Epoca di raccolta e vinificazione

La prima fermentazione avviene in autoclavi di acciaio inox a temperatura controllata. La seconda fermentazione avviene in bottiglia molto lentamente, in grotte freschissime (11-12°C circa), lasciando maturare il prodotto sulle proprie fecce per 30-36 mesi. Si procede alla tradizionale operazione manuale dello scuotimento delle bottiglie, detta remuage, collocate sulle pupitres. L'operazione viene completata con la sboccatura e dopo l'affinamento lo spumante è pronto per essere immesso sul mercato.

Caratteri organolettici

Colore: giallo paglierino.

Profumo: bouquet fine e persistente.

Gusto: garbatamente fresco, stoffa lunga e buona, elegante, spuma persistente, perlage finissimo.

Gastronomia

Al prelude e nella continuità di un pasto esalta le pietanze, a base di pesce, con raffinatezza.

Dati analitici

Alcol 12,00% vol

Acidità totale 6,10 g/l

ILLUMINATI
Vini

Azienda Agricola
Dino Illuminati

Contrada San Biagio, 18
64010 Controguerra (TE) ITALY

Tel. 0861.808008
Fax 0861.810004

info@illuminativini.it
www.illuminativini.it

