

1858

*Metodo Classico*

Spumante Brut  
Metodo Classico

1858, raffinata piacevolezza di bollicine armoniose.

Festivo, inaspettato;  
come gli auguri o i buoni incontri.



**NOTE DI DEGUSTAZIONE:**

1858 si caratterizza per il suo giallo paglierino con qualche sfumatura verde. Sprigiona al naso un ventaglio di profumi, dall'aroma di mela e la mandorla fresca, a lievi sentori erbacei di fieno. Il perlage dalla grana molto fine, si caratterizza per l'ottima persistenza. Al palato è equilibrato, appagante dal primo ai successivi assaggi.

Ben presente la fresca acidità e una nota di sapidità che contribuisce a rendere 1858, straordinariamente armonico.

**ABBINAMENTI:**

brillante come fresco e sapido aperitivo, in grado di sublimare piccoli antipasti esotici o fingers food di mare o di terra. Ben riuscito l'accostamento a preparazioni di buona struttura ed intensità, si sposa egregiamente con frittiture di pesce e con ricette dove i gamberi sono protagonisti, oppure con formaggi freschi; godibile anche come accompagnamento da tutto pasto per pietanze dal gusto delicato.

**VINIFICAZIONE:**

la vendemmia ha inizio nella prima decade di settembre, le uve vengono selezionate con cura nel vigneto e raccolte in cassetta; con una pigiatura soffice si ottiene il mosto che viene messo in fermentazione per produrre il vino base.

**MATURAZIONE/AFFINAMENTO:**

durata media di affinamento sui lieviti, dopo il tiraggio, 30 mesi.

**UVE:** Albana 100%

**DENOMINAZIONE:** vino spumante di qualità, Metodo Classico

**SISTEMA DI ALLEVAMENTO:** Guyot

**PRODUZIONE MASSIMA:** 7000 kg di uva, equivalenti a 3.400 litri di vino (resa in vino 48%)

**CARATTERISTICHE CHIMICHE:**

Alcool effettivo: 12,5%

Zuccheri: 6 g/l

Acidità totale: 7 g/l

**TEMPERATURA DI SERVIZIO:** 6°C

**CONSERVAZIONE:** conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di luce e calore

**COME INDICARE SULLA CARTA DEI VINI:**

"1858" Branchini - Spumante Brut Metodo Classico

**FORMATI:** 750/1500 ml

**AZIENDA AGRICOLA BRANCHINI**

Via Marsiglia, 3 | 40060 Toscanella di Dozza, Bologna IT

Tel: +39 0542 53778 | Email: info@branchini1858.it

www.branchini1858.it

I dati, le analisi e le descrizioni evidenziati in ogni scheda tecnica devono intendersi come meramente indicative delle caratteristiche medie del prodotto e quindi non riferite ad ogni specifica annata.