



LE VIGNE DI SAMMARCO

Gli UNICI

SIROQ

VINO SPUMATE BIANCO BRUT

ITALIAN SPARKLING WINE



Classificazione: Vino spumante di qualità

Uvaggio: Verdeca - Malvasia Bianca

Sistema di allevamento: Spalliera (5.000 ceppi per ha).

Vinificazione: Spremitura soffice, decantazione statica del mosto, fermentazione a temperatura controllata del mosto fiore (15-17°C) con lieviti selezionati.

Maturazione e affinamento: Affinamento e sosta in acciaio per tre mesi con utilizzo di batonnage.

Presatura di spuma: Metodo Charmat in autoclavi di acciaio per 30 giorni, con utilizzo di batonnage in modo da favorire cessione di sostanze nobili da parte dei lieviti.

Gradazione: 11%vol.

Zuccheri: 12 g/l

Acidità totale: 7,3 g/l

Durata della presa di spuma: 30 giorni

Temperatura di rifermentazione: 12°C

Capacità di invecchiamento: Un vino che riesce a mantenere la sua freschezza e sapidità per circa 2 anni.

Note organolettiche

Giallo paglierino con accenni verdolini. Rivela un delicato sentore di agrumi con aromi di frutta gialla. Perlage fine e persistente con gusto morbido e aromatico.

Abbinamento

Ottimo come aperitivo, con antipasti di tutti i tipi e primi piatti a base di pesce.

Temperatura di servizio: 6/7°C.

Classification: Quality Sparkling Wine

Grapes: Verdeca - Malvasia Bianca

Training system: Espalier (5,000 vines per hectare).

Vinification: Soft pressing, static decantation of the must, fermentation at controlled temperature of the must (15-17 °C) with selected yeasts.

Maturation and aging: Refining and stopping in steel for three months with use of batonnage.

Second fermentation: Charmat method in steel tanks for 30 days, with use of batonnage in order to favor the transfer of noble substances by the yeasts.

Alcoholic strength: 11% vol.

Sugars: 12 g/l

Total acidity: 7.3 g/l

Duration of the second fermentation: 30 days

Refermentation temperature: 12 °C

Aging capacity: A wine able to keep its freshness and flavor for about 2 years.

Tasting notes

Straw yellow with green hints. Reveals a delicate hint of citrus with aromas of yellow fruit. Fine and persistent perlage with a soft and aromatic taste.

Food pairing

Excellent as an aperitif, with appetizers of all types and first courses based on fish.

Serve at: 6/7 °C.

