



16 48 BIANCO

Metodo Classico

*Un unico obiettivo: dare seguito al successo del Nature, il primo metodo classico Angoris.
Nasce così il Sedici Quarantotto: un omaggio ad Angoris ed alla sua lunga storia.*

Vitigno Chardonnay 100%

Zona dalle migliori uve dell'azienda

Tipologia spumantizzazione: Classico

Fermentazione in bottiglia: 36 mesi

Classificazione spumante: Brut

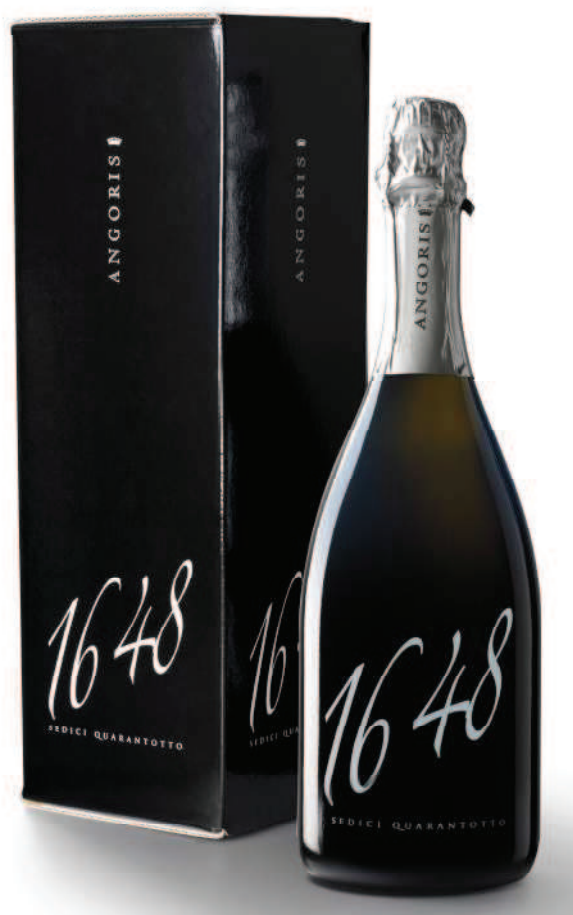
Residuo zuccherino: 7 gr / lt

Alcool 12,5 %

Acidità totale 5,8 g / l

pH 3.5

Produzione 2.000 bottiglie



Spumantizzazione

Le uve vendemmiate a mano, dopo il conferimento in cantina vengono diraspate, immediatamente raffreddate e poste a criomacerare in pressa per estrarre il massimo delle proprietà polifenoliche olfattive. Dopo la pressatura il mosto fermenta a temperatura controllata, dopodiché l'affinamento su fecce si protrae per 6 mesi. Nel mese di giugno avviene l'imbottigliamento e per i successivi 30 mesi il prodotto rimane in catasta.

Infine, lo spumante viene posizionato sulle *pupitres* per tre mesi, prima della sboccatura che avviene in primavera.

Colore

Giallo paglierino.

Olfatto

Decisamente fruttato di frutta bianca, con note floreali e minerali, percezione di crosta di pane.

Sensazione gustativa

Secco, elegante *perlage* sottile con una spuma soffice, fresco, sapido, buona acidità, lungo.

Abbinamento

Ideale a tutto pasto, eccezionale con crudo e tartare di spada o tonno; ostriche e pesce alla brace.

Temperatura di servizio

4 - 6° C.

