

ALAMI

Vino Spumante Brut Nature METODO CLASSICO

Alami è il primo passo del progetto Imala: Amicizia, ricerca e passione hanno reso possibile la nascita di un Brut Nature adatto ad appagare i palati più esigenti.

DESCRIZIONE SENSORIALE

Colore: Giallo dorato, vivido e brillante. Vivacizzato da bollicine fini e persistenti.

Profumo: Mela verde in ingresso, fiori di campo, frutta bianca, riflessi agrumati.

Gusto: In apertura spicca al palato una piacevole acidità, immediata la mineralità e la sapidità che precedono un finale morbido con un ritorno di frutta.



UVE e VENDEMMIA

Garganega 100%

Vendemmia manuale, anticipata alla fine di Agosto e inizio Settembre.

Si selezionano grappoli sotto chioma non esposti ai raggi solari così da ottenere mosti con acidità elevata ed una buona presenza acido malico.



SUOLO, SISTEMA ALLEVAMENTO e RESA/HA

Argilloso.

Pergola veronese.

90 quintali per ettaro.



VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

Dopo la diraspatura, le bucce rimangono a contatto con il mosto ad una temperatura di 6° per 10 /12 ore. Questo passaggio serve ad estrarre tutto il carattere della garganega dalla buccia.

La fermentazione avviene in vasche di acciaio inox per 10-15 giorni a temperatura controllata di 16° C. Segue l'imbottigliamento per la seconda fermentazione in bottiglia.

Il vino riposa sui propri lieviti per 36 mesi. Il remuage dura circa un mese, quindi si

procede con la stappatura e la sboccatura.

Durante la sboccatura al vino non viene fatta alcuna aggiunta.



ALCOL

12.5 % by vol.



TEMPERATURA DI SERVIZIO

6° C



FORMATO BOTTIGLIE

750 ml



GASTRONOMIA

Ottimo con aperitivo, perfetto a tutto pasto. La spiccata acidità si presta anche a pietanze particolarmente grasse. Da provare con tagliolini all'astice.

