

# Spumante Metodo Classico Brut "Opera" Le Marchesine

## Descrizione vino

Dalla vinificazione in purezza di uve di Chardonnay, Pinot Bianco, e Pinot Nero. La provenienza delle uve ricade nell'area della DOCG del **Franciacorta**. All'interno degli ambiti aziendali **Le Marchesine** di Biatta Giovanni & C. nel Comune di Passirano, in provincia di Brescia. La vendemmia prevede l'ingresso in vigna con raccolta manuale in cassette di massimo 18 kg. Uve provenienti dai nostri vigneti in Franciacorta. La vinificazione si sviluppa in bianco in pressa pneumatica con spremitura soffice delle uve e utilizzo della II<sup>a</sup> frazione di tutti i nostri vigneti. Dopo separazione statica e fisica dalle impurità del mosto a basse temperature, avviene l'inoculo di lieviti selezionati per la fermentazione in vasche di acciaio inox a temperatura controllata. Segue il travaso e abbassamento della temperatura a circa 10°C per evitare la fermentazione malolattica. Una volta aggiunto lo "sciroppo di tiraggio", viene imbottigliata, tappata con il tappo a corona e coricata in catasta per la presa di spuma. In ultimo si procede con l'affinamento che si svolge in bottiglia per un periodo di almeno 18 mesi.

## Caratteristiche di questo Spumante Metodo Classico

All'aspetto che si evidenzia dall'esame organolettico, il vino si presenta di colore giallo paglierino brillante, dal perlage molto fine e persistente. Il profumo al naso esprime note fresche di agrumi e di zenzero impreziosite da sentori di crosta di pane e di lieviti. Il gusto in bocca è netto, caratterizzato da un'ottima acidità e da una freschezza fuori dal comune. Lungo, chiude su bei sentori che richiamano il limone, scaldato dal sole.

## Abbinamenti consigliati degustando questo prodotto della Cantina Le Marchesine

Un vino che ben si presta per valorizzare un grande aperitivo, il Brut "Opera" de Le Marchesine è ottimo compagno per ricchi antipasti a base di pesce. Da provare con una classica tempura giapponese. La temperatura di servizio ottimale è di 6°C.

## Caratteristiche del vino

Cantina	Le Marchesine
Regione	Lombardia
Carta dei vini:	Spumante
Denominazione:	Vino Spumante
Uvaggio:	Pinot bianco, Pinot nero e Chardonnay
Gradazione:	12,00%
Formato:	Bottiglia standard
Cl:	75cl
Stile:	Leggero e fresco
Abbinamenti cibo-vino:	Aperitivo, Pesce spada, Antipasti di pesce al vapore, Antipasti caldi di pesce, Sushi-sashimi, Formaggi freschi, Risotti, Fritto misto di pesce
Solfiti:	Contiene Solfiti
Codice ICQRF:	BS/4288
Sede Cantina:	Le Marchesine - Passirano (BS) - Via Vallosa, 31

