

Assensi Spumante

VINO SPUMANTE DI QUALITA' EXTRA DRY

*Negli anni 70 la Paternoster produceva circa 70.000 bottiglie di spumante all'anno;
l'Assensi è il legame tra passato e futuro dello spumante del Vulture!
Dedicato agli amanti delle bollicine eleganti e di carattere.*

DESCRIZIONE SENSORIALE

Giallo paglierino chiaro con tenui riflessi verdi e un perlage fine e persistente, al naso presenta eleganti e intense note di fiori bianchi e di mela golden.

Al gusto è fresco e armonico nella sua morbidezza ben bilanciata da una vivace acidità.

UVE

Falanghina 100%

PROVENIENZA

Vulture, Basilicata

VINIFICAZIONE e AFFINAMENTO

Le uve intere vengono poste in pressa pneumatica, solo il mosto fiore è utilizzato per la spumantizzazione. Fermentazione a bassa temperatura in autoclave da 50 hl.

Presatura di spuma per circa 90 gg. a bassa temperatura.

ALCOL

11,5% by vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C in calice alto e svasato

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Ideale per aperitivi, antipasti e finger food, può ben accompagnare piatti delicati pesce e verdure, anche di cucina etnica.

BOTTIGLIA

750 ml



www.paternosterwine.it

