

KORAL

SPUMANTE BRUT ROSÈ



Tipologia:	Spumante brut rosè	Altitudine dei vigneti:	250/350 m s.l.m.
Vitigni:	Nebbiolo 50% Pinot nero 50%	Terreno:	
Grado alcolico:	12,5 % vol*	Forma di allevamento:	Controspalliera forma di allevamento Guyot
Temperatura consigliata:	6-8° C	Età vigneto:	Da 15 a 20 anni
Finestra di consumo:	2/3 anni	Vendemmia:	Manuale
Zona di produzione:	Nizza Monferrato e comuni limitrofi	Produzione x Ha:	100 Ql Ha
Esposizione dei vigneti:	Sud/est, sud/ovest		

* Il grado alcolico può variare di + o - 0,50% in base all'annata. CONTIENE SOLFITI

KORAL

SPUMANTE BRUT ROSÈ

Fu Federico Martinotti, direttore dell'Istituto Sperimentale per l'Enologia di Asti, a inventare e brevettare nel 1895 il metodo di rifermentazione controllata in grandi recipienti, poi adottato intorno al 1910 dal francese Eugène Charmat. In queste parole evidenziamo sano orgoglio italiano per un metodo di fermentazione che vede nascere tra gli spumanti italiani il nostro "Koral".

NOTE DEGUSTATIVE:

Uno spumante rosé che stupisce, seducente e invitante, con uno splendido colore rosa corallo che vi conquisterà per la freschezza e il suo essere poliedrico e versatile a tavola. All'assaggio, apre teso e diretto in virtù della ben presente sapidità, lasciando poi spazio all'ottimo corpo e alla spiccata morbidezza. Uno spumante severo ma equilibrato la cui beva si presenta facile ma di grande carattere; lunga la persistenza, setosa e avvolgente l'effervescenza.

ABBINAMENTI:

Re indiscusso di tutti gli aperitivi, si abbina bene ad antipasti leggeri a base di pesce e preparazioni sfiziose come crostini con formaggi cremosi. Da non sottovalutare l'abbinata a fresche insalate estive.

Noi lo adoriamo con le ostriche e il pesce crudo e, se volete, provatelo anche con il caciucco.

VINIFICAZIONE:



BICCHIERE DI SERVIZIO:

