

Karagnanj Brut

Classificazione: Vino Spumante di Qualità

Comune di Produzione: San Leonardo, Calangianus – Sardegna (Italia)

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico

Altitudine: 350 slm

Resa per ettaro: 50/60 q.li/ha

Sistema di allevamento: Controspalliera

Sistema di potatura: Guyot

Densità di allevamento: 4.500 p/ha

Epoca Vendemmia: Fine Settembre

Vinificazione: Base spumante Karagnanj classico, un anno in cisterne acciaio inox

Affinamento: Presa di spuma in bottiglia secondo metodo classico, dopo il tiraggio 24 mesi in bottiglia sui propri lieviti, successivamente le bottiglie vengono poste nelle pupitre per effettuare il remuage. Dopo circa 40 giorni di remuage, si effettua la sboccatura

Gradazione alcolica: 14,50%

Colore: Giallo paglierino carico, con un perlage fine e persistente

Naso: Al naso i sentori di frutta gialla matura sono arricchiti da eleganti note di crosta di pane

Palato: E' un vino di grande struttura, dove morbidezza, mineralità e finezza si incontrano per dare un grande equilibrio di aromi e sapori

Abbinamenti: Si abbina perfettamente a tutto pasto con la cucina di mare, carni bianche e funghi di stagione. Ottimo come aperitivo

Temperatura di Servizio: 6/8 °C – consigliamo cestello del ghiaccio

Acidità totale: 5,6 gr/L

Zuccheri riduttori: 3,5 gr/L

