



NEGRER

Profilo organolettico

Aspetto visivo: spuma soffice e abbondante con perlage sottile e persistente.

Colore: giallo paglierino con riflessi dorati.

Profumo: bouquet ricco e persistente con note fruttate e fiori bianchi, aromi di lievito e crosta di pane.

Sapore: pieno e pulito con piacevole nota acidula.

Gradazione alcolica: 12 % vol.

Vitigno: Ortrugo in purezza.

Vinificazione: spremitura soffice con vinificazione in bianco, fermentazione alcolica con temperatura controllata in tini di acciaio.

Maturazione: seconda fermentazione in bottiglia e successivo affinamento a contatto con i lieviti per minimo 24 mesi seguito ancora da un mese dopo la sboccatura prima della messa in commercio.

Temperatura di servizio: 6/8 gradi.

Abbinamenti consigliati: ideale come aperitivo, adatto con antipasti e per accompagnare piatti di pesce, riso, pasta, carni bianche e formaggi freschi.