

Bagueri Contesse

Eccellente spumante dal gusto ampio. Le bollicine e il gusto cremoso rendono questo spumante un accompagnatore ideale di occasioni speciali.

Colore, aroma e gusto

Aspetto: giallo paglierino con sfumature dorate.

Aroma: pesche bianche, agrumi, finale di miele.

Gusto: satinato, morbido e delicatamente cremoso dalla perfetta armonia naturale.

Consiglio del sommelier

Abbinamenti: aperitivo solenne, che però si sposa anche con i formaggi erborinati, specialmente il gorgonzola a pasta molle e il roquefort, nonché con la mozzarella di bufala.

Temperatura di servizio: 6-8 °C.

Potenziale di invecchiamento: migliore nel primo anno di commercializzazione, ma al riparo dalla luce fino a 2 anni.

Metodo di produzione

Origine

Area vinicola di Brda (Collio sloveno)

Tipo di vigneto: terrazzato

Altezza s.l.m.: 80 - 200 m

Forma di allevamento: Guyot semplice

Densità di impianto: 4000 - 5000 piante/ha

Età dei vigneti: 10 - 25 anni

Tipo di terreno: flysch, marna, arenaria

Clima: submediterraneo misto di aria calda marina e freddi venti alpini

Uva

Varietà: 85% Ribolla Gialla, 15 % Chardonnay,

Vendemmia: esclusivamente manuale

Fermentazione

100% in acciaio inox alla T di 14°C

Fermentazione secondaria

100 % in recipienti inox alla T di 16°C

Maturazione

100% metodo charmat, 10 mesi »sur lie«

Parametri

Annata: NV

Alcol : 12 % vol

Acido complessivo: 7,04 g/l

pH: 3,05

Residuo zuccherino: 12,2 g/l

