

LABADIA



Cetamura



Classificazione

V.S.Q.

Tipologia

Brut

Area geografica

Oltrepò pavese

Vinificazione e affinamento

Vino spumante prodotto seguendo il tradizionale metodo classico (o méthode champenoise), questo processo è caratterizzato da una seconda fermentazione in bottiglia, che conferisce al vino la sua tipica effervescenza naturale. Almeno 36 mesi sui lieviti. Dosaggio 3g/litro. Suolo argilloso calcareo.

Gradazione Alcolica

12,5 % Vol.

Storia e territorio

L'Oltrepò Pavese è una delle più importanti aree italiane per la produzione di spumanti di alta qualità, grazie a una lunga tradizione vitivinicola e a condizioni pedoclimatiche particolarmente favorevoli. La produzione segue prevalentemente il Metodo Classico, con lunghi affinamenti sui lieviti che conferiscono finezza e profondità aromatica. Le colline dell'Oltrepò, caratterizzate da forti escursioni termiche, favoriscono la maturazione equilibrata delle uve e la conservazione dell'acidità. Il risultato sono vini di grande personalità, sempre più apprezzati sui mercati nazionali e internazionali.

Note organolettiche

Colore giallo paglierino acceso, con riflessi dorati; perlage fine, sottile e continuo.

Naso complesso ed intrigante con note di croissanterie e crosta di pane, impreziosite da tocchi di frutta a polpa gialla e sensazioni agrumate. Il palato regala un sorso avvolgente e cremoso, rinvigorito da un'ottima freschezza che regala un finale nitido, sapido e piacevolmente armonioso.

Abbinamenti

Ideale come aperitivo, ma sorprendente anche a tutto pasto con risotti, piatti e crudité di pesce, carni bianche.

Temperatura di servizio 6°C (43°F)

