

AlaDoro Brut – Vigne del Patrimonio



LA VIGNA:

- Zona di produzione: Ischia di Castro (VT)
- Vitigno: Chardonnay 100%
- Vendemmia: Manuale, senza l'uso di macchine e quando possibile senza ricorso a pesticidi o altre sostanze di sintesi, nel pieno rispetto del territorio, della vite e del consumatore
- Vinificazione: I mosti perfetti, profumati e zuccherini al punto giusto, vengono fatti fermentare. E poi, si procede con la spumantizzazione
- Affinamento: 36 mesi di affinamento sui lieviti.

IL VINO:

- Colore: Giallo paglierino luminoso con intense venature dorate
- Profumo: Apre l'olfatto ai toni di nocciola tostata e mandorla, pane e dolci, con sensazioni fruttate molto fresche di cedro e pompelmo e fiori gialli in sottofondo
- Gusto: Sorso ricco, croccante e freschissimo, incide sontuoso, sorretto da una forte spina dorsale sapida che accompagna la lunghissima persistenza minerale.