

Armannia – Spumante Extra Dry Pecorino – Cantine De Luca

Nome ARMANNIA

Categoria bianco

Produttore Azienda Agricola F.lli De Luca

Denominazione Spumante extra dry Pecorino

Uve: Pecorino Terreno medio impasto, mediamente calcareo, sub-alcalino

Clima: mediterraneo, caratterizzato da forti escursioni termiche dovute alle brezze di monte provenienti dal vicino massiccio della Maiella

Alcool 11,50%

Zona di Produzione Produttore le uve sono prodotte direttamente di azienda da vigneti scelti per le loro peculiari caratteristiche di giacitura ed esposizione e pedoclimatiche favorevoli.

Vinificazione: pigiatura, criomacerazione in fase pre-fermentativa e fermentazione a bassissima temperatura, sono le operazioni a cui vengono sottoposte le uve appena raccolte. Finita la fermentazione, segue l'affinamento in acciaio e la presa di spuma, secondo il metodo charmat. La temperatura di fermentazione è di 15°C; si consiglia la conservazione delle bottiglie coricate al riparo dalla luce e dagli sbalzi di temperatura.

Caratteristiche del Vino: colore giallo paglierino scarico con riflessi verdognoli, reso cristallino dal perlage fine e persistente. Aromaticamente è fruttato con piacevoli sentori di pesca e frutta a polpa bianca. E' inoltre in egual misura

floreale ed elegante, con profumo di fiori a petalo bianco.

Abbinamenti Gastronomici: ottimo come aperitivo, si abbina bene con i crostacei e primi di pesce.