SARACINO
Autentici sorsi di Puglia

Vino Spumante di Qualità
Metodo Classico

Tipologia
Brut

Uva
100% Bombino Bianco

Annata
2024, Millesimato

Zona di Produzione, Epoca di vendemmia
San Severo, prima decade di Settembre

Gradazione Alcolica
12%

Formato
75 cl, 150 cl

Produzione bottiglie
Limitata

Tecnica di Lavorazione
Separazione degli acini dal raspo e Pressatura soffice e fermtazione controllata a 14°C

Presa di Spuma
in bottiglia

Maturazione
affinamento in bottiglia dai 15 ai 24 mesi sui propri lieviti prima di procedere con la sboccatura.

Anno di Sboccatura o degorgement
2026, a la glace manualmente

Dosaggio
5g/l di sciroppo di dosaggio

Esame organolettico
Colore: giallo paglierino con riflessi dorati. Perlage fine e persistente.
Profumo: crosta di pane, pasticceria, note agrumate e fiori bianchi
Sapore: vivace, fresco, sapido e persistente.

Abbinamenti gastronomici
ideale per aperitivi, piatti a base di pesce, crudi e fritture di calamri

Temperatura di servizio
6/8 °C