

CANTINE

B E L A D E A



TESTA ALTA Brut S.A. ***Vino Spumante di Qualità***

Zona di produzione delle uve: Friuli Colli Orientali, Isonzo, Grave del Friuli.

Vitigni: Chardonnay, Pinot Grigio e “carezze” di altri vitigni.

Densità dei vigneti: 4.000/5.000 ceppi ettaro

Spumantizzazione: Metodo Martinotti in autoclave verticale a contatto con lieviti per 6 mesi con temperatura controllata di 12°

Grado alcolico: 11,5°

Caratteristiche organolettiche:

Spuma persistente con perlage fine e continuo

Colore paglierino scarico con riflessi verdognoli

Profumo largo, fresco e suadente con espressioni di frutta bianca come mela golden, pera e pane appena sfornato.

Sapore armonico, con nota citrina che vivacizza il piacere gustativo, ottima la persistenza aromatica.

Abbinamenti: nella sua purezza è un ottimo aperitivo, che diventa intrigante con la giusta dose di Bitter Campari e zeste di limone amalfitano. Ideale con i frutti di mare, con carpacci e tartare di pesce, o carne, nonché con pesce al forno e in frittura, con carni bianche fredde e con esuberanti pinzimoni. Servire a 5/7°