



Donna Giulia

Spumante Brut Metodo Classico



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Prende il nome della figlia di Antonio e Georgina Terni, nata poco prima della sboccatura della prima annata prodotta nel 1983.

Vinificazione in bianco delle uve Montepulciano con utilizzo del solo mosto fiore. Pressatura leggera di uve intere appena arrivate in cantina. Il mosto viene fatto decantare a freddo e poi inoculato con lieviti selezionati. La fermentazione si svolge ad una temperatura controllata di 15-16 °C. Dopo la fermentazione il vino resta a riposo sulle fecce fini (affinamento sur lies) per 6-8 mesi.

La rifermentazione avviene in bottiglia dove il vino resta a contatto con i lieviti per circa 2 anni e viene quindi sboccato e rifinito con una piccola aggiunta di liqueur d'expédition. Affinamento in bottiglie per 6 mesi.

Profilo Organolettico

Colore paglierino con una lievissima sfumatura rosa, tendendo nell'invecchiamento a buccia di cipolla. Note floreali di petali bianchi e crosta di pane. In bocca il fine perlage lascia spazio al carattere deciso e pieno del Montepulciano, rendendo il nostro Donna Giulia ideale compagno di tavola a tutto pasto.

Abbinamenti

Vino da aperitivo. Ostriche, tartare di mare, fritto misto e olive alla moda ascolana.

-  0,75l - ALC 12,5%
-  Montepulciano 100%
-  5/7 °C
-  Flute spumante moderno