

# ARMELLA SESSANTANNI BRUT SPUMANTE

<b>UVA: 30% Ortrugo, 50% Pinot Nero, 20% Chardonnay</b>	Ortrugo: Autoctono, Grappolo grande 150-250 gr, cilindrico, conico, compatto; acino medio, sferoidale. Buccia pruinosa, coriacea, colore giallo-verde, punteggiata; Pinot Nero: Grappolo piccolo, cilindrico, spesso alato, compatto (70-150 gr). Acino di medie dimensioni, sferoidale o leggermente ovale. Buccia pruinosa, leggermente spessa e consistente; colore blu nero. Chardonnay: grappolo di medie dimensioni, piramidale, compatto, scarsamente alato; l'acino è di media grandezza, con buccia mediamente consistente, tenera e di colore giallo dorato.
<b>GRADI:</b>	115% vol. 750;
<b>VINIFICAZIONE:</b>	spremitura soffice e fermentazione a temperatura controllata in vasche inox sia con lieviti indigeni che selezionati, inox + autoclave = 6 mesi : charmat lungo;
<b>AFFINAMENTO:</b>	in bottiglia per alcuni mesi, prima della commercializzazione;
<b>LONGEVITA':</b>	oltre 5 – 6 anni;
<b>COLORE:</b>	giallo paglierino medio, sfumature dorate e verdognole, cromatura e riflessi limpidi e puliti; glicerico quanto basta, visibile sulle pareti del bicchiere;
<b>BOLLICINE</b>	piccolissime, costanti e con presa di spuma abbondante ma non invasiva;
<b>PROFUMO:</b>	delicato, setoso e con sensazioni floreali (petali di rosa bianca) e fruttate (mela golden e albicocca) molto delicate; fresco, medio intenso ed equilibrato;
<b>SAPORE:</b>	morbido e moderatamente fruttato (mela golden), presa di spuma e bollicina croccante, gusto piacevole medio lungo, e con finale mineralizzato, secco, sapido;
<b>SENSAZIONI:</b>	gustoso, accattivante, ruffiano piacevole per la sua buona consistenza, l'ottimo equilibrio ed integrità del frutto dell'uva sempre presente ad ogni beva;
<b>SERVIZIO:</b>	4 – 8 °C (in estate), (8 – 10) °C in inverno dentro un bicchiere alto e bombato a forma di tulipano chiuso;
<b>ABBINAMENTO:</b>	a tutto pasto e pluri abbinabile, sia su piatti di carni bianche e di pesce, piatti mantecati e saporiti e quanto della tradizione locale e del gusto personale.