

TERRAINCAMICIA BIANCO



Spumante rifermentato in bottiglia

Terraincamicia nasce dal lavoro concreto, quello che senti addosso a fine giornata. La versione bianca è uno spumante fresco e vivace, con note di mela e lieviti. Un sorso spontaneo e quotidiano, che riflette l'autenticità della vigna e del cammino che l'ha generata.

Perfetto come aperitivo, si abbina a fritti di mare, piatti leggeri della cucina mediterranea, pizze, rustici e formaggi freschi, esaltando ogni boccone con la sua vivace freschezza e fine effervescenza.

UVAGGIO 100% Trebbiano

ANNO IMPIANTO 2022

SISTEMA ALLEVAMENTO

Geneva Double Curtain.

VENDEMMIA

Raccolta manuale,
prima settimana di settembre.

VINIFICAZIONE

Pigia diraspatura, pressatura soffice e fermentazione in acciaio inox a temperatura controllata con lieviti selezionati.
Rifermentazione naturale in bottiglia.

AFFINAMENTO

Sui lieviti in bottiglia fino al momento del consumo.

COLORE

Giallo paglierino, con velature tipiche della rifermentazione in bottiglia.

PROFUMO

Note di frutta bianca fresca, agrumi e crosta di pane, con sfumature lievitate.

GUSTO

Fresco, vivace e persistente, con bollicina fine e finale sapido.

TEMPERATURA DI SERVIZIO 6-8°C



può essere degustato limpido, dopo la decantazione, oppure agitato per apprezzarne la versione più rustica e tradizionale.

PARTECOLARITÀ