

Allegro – Bula

**Etico+Bio**

Bere sano, bere buono

Distribuzione Vini

## Allegro



**Uvaggio:** 100 % Viognier

**Tipologia:** Spumante Metodo Ancestrale

**Formato:** 750 ml

**Provenienza:** Piemonte

**Grado alcolico:** 12,5% Vol

**Vinificazione:** rifermentazione naturale secondo il “metodo ancestrale”. Non filtrato. Lieviti indigeni

**Terreno:** argilloso, calcareo

**Filosofia produttiva:** biologico

**Temp. di servizio:** 8 - 10°

**Abbinamento:** aperitivi, piatti di pesce e carni bianche. Frutta secca

La spumantizzazione con il metodo ancestrale o tradizionale è con tutta probabilità la più antica tra le varie tecniche ancora oggi in uso. La tradizione è infatti che lo spumante ai tempi dei nostri nonni veniva prodotto lasciando rifermentare naturalmente in bottiglia il vino, grazie al residuo zuccherino rimasto dopo il processo di vinificazione. Dopo la fermentazione, il vino riposa per tutto l'inverno al fresco. Con l'arrivo della temperatura primaverile, comincia una seconda fermentazione spontanea in bottiglia con gli zuccheri e i lieviti residui che porterà alla produzione di un perlage leggero e brioso. È in questa fase che si formano le bollicine, che si sprigioneranno una volta stappata la bottiglia.

Color giallo oro. Profumo di agrumi, pesca, intenso e selvatico. Dal gusto forte e sapido.