

Lefagi

Pecorino Spumante Metodo Classico Brut Nature

Certificazione Biologica ccpb

Tipo di vino: Bianco

Uve: Pecorino 100%

Zona di produzione: Appignano del Tronto AP

Altitudine dei vigneti: 350 m slm

Tipo di terreno: Medio impasto tendente argilloso con esposizione ad est

Tipo di allevamento: Guyot



Vendemmia: Raccolta manuale, fine agosto 2021

Resa per ettaro: 8,5 t/Ha

Fermentazione in acciaio a temperatura controllata.

Rifermentazione in bottiglia secondo il Metodo Classico (Champenoise).

Affinamento sui lieviti per 12 mesi.

Sboccatura 2023

Grado alcolico: 12% vol

Dosaggio: Brut Nature inf. 6 g/l

Caratteristiche organolettiche:

- Colore: Giallo paglierino intenso con riflessi dorati
- Perlage: Fine, elegante, di buona persistenza
- Profumo: Complesso e raffinato, con sentori di crosta di pane, fiori secchi, agrumi canditi
- Gusto: Secco, strutturato, con freschezza marcata e lunga persistenza minerale

Temperatura di servizio: 10 °C

Abbinamenti consigliati: Crudi di pesce, crostacei, formaggi freschi.

Menzionato in Gambero Rosso 2026