



baloi

SPUMANTE BRUT
METODO CHARMAT

Bianca

Vitivinicola Fratelli Puddu
Loc. Orbuddai - 08025 Oliena (NU)
Tel. 0784 288457 - info@vinipuddu.it - vinipuddu.it



baloi



VINO SPUMANTE BRUT BIANCO - METODO CHARMAT



Baloi Bianco è un elegante spumante brut ottenuto con Metodo Charmat, tecnica che permette di preservare la fragranza aromatica delle uve ed esaltare freschezza, acidità e finezza gustativa. Si distingue per il suo carattere fresco, minerale ed equilibrato.

VINIFICAZIONE

Le uve vengono pressate delicatamente e il mosto fiore viene immediatamente separato dalle Buccie per preservarne freschezza e delicatezza aromatica. Dopo la chiarifica, il mosto viene travasato e fatto fermentare a temperatura controllata. Dopo la fermentazione viene stoccato in vasche d'acciaio, quindi avviato alla presa di spuma in autoclave secondo il Metodo Charmat, mediante aggiunta di lieviti selezionati, zuccheri e sali minerali. La fermentazione dura generalmente tra i 15 e i 20 giorni. Successivamente lo spumante viene trasferito in un'altra autoclave tramite filtrazione isobarica, refrigerato per favorire la stabilizzazione tartarica e sottoposto a ulteriori filtrazioni a temperatura controllata prima dell'imbottigliamento finale.

Grado alcolico: 12% Vol.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Aspetto: Spuma fine e persistente, con perlage elegante e continuo. Il colore è giallo paglierino tenue con luminosi riflessi dorati.

Profumo: Bouquet delicato ed elegante, con note floreali, sentori di frutta fresca a polpa bianca e leggere sfumature di crosta di pane. Al naso emergono delicate note floreali di fiori bianchi, sentori di agrumi e frutta a polpa bianca, accompagnati da un leggero finale di mandorla e frutta secca. Al palato è fine, fresco e persistente, con una bollicina elegante che lo rende particolarmente versatile.

Gusto: Secco, fresco e armonico, con piacevole sapidità e buona persistenza finale. L'equilibrio tra acidità e morbidezza lo rende fine ed elegante.

Abbinamenti: Ideale come aperitivo, accompagna antipasti leggeri, crostacei, frutti di mare, frittelle delicate e piatti della cucina mediterranea.

Servizio: Si consiglia di degustarlo ad una temperatura di 6/8 °C.

