



ENFASI

Brut sparkling wine
BOMBINO IGP LAZIO

Uvaggio: 100 % Bombino

Grado Alcolico: 12 %

Produzione: Pressatura soffice delle uve intere e selezione delle diverse frazioni di mosto. Fermentazione a temperatura controllata di mosto limpido con l'aggiunta di lieviti selezionati. Il vino ottenuto viene filtrato per evitare fermentazioni secondarie.

Presa di spuma: inizia subito dopo la conclusione della fermentazione alcolica. Il vino addizionato di lieviti e zucchero, fermenta quindi in autoclave per circa 30 giorni per essere pronto per l'imbottigliamento nel mese di dicembre dello stesso anno della vendemmia.

Perlage: Finissimo e persistente.

Colore: Giallo paglierino brillante.

Profumo: Al naso si presenta molto intenso, fruttato, aromatico e floreale

Gusto: Morbido dinamico e avvolgente.

Variety: 100 % Bombino

Alcohol Content: 12 %

Production : Soft pressing of whole grapes and selection of different must fractions. Fermentation at a controlled temperature of clear must with the addition of selected yeasts. The obtained wine is filtered to prevent secondary fermentations.

Sparkling Process : begins immediately after the completion of alcoholic fermentation. The wine, enriched with yeast and sugar, then ferments in an autoclave for about 30 days to be ready for bottling in the month of December of the same year as the harvest.

Perlage: Very fine and persistent.

Color: Bright straw yellow.

Aroma: Very intense on the nose, fruity, aromatic, and floral.

Taste : Soft, dynamic, and enveloping.