

BYE BYE BABY

Gli Spumanti



Descrizione:

Da uve selezionate accuratamente tramite la raccolta in cassette e successivamente controllate in cantina, il nostro bye bye baby si presenta dal colore giallo paglierino tenue, da un perlage fine e di buona persistenza, al naso esprime note aromatiche e di frutta esotica con delicate note floreali, al palato incuriosisce, ottimo il suo equilibrio tra acidità e freschezza che esalta la sua persistenza in bocca.

Varietà d'uva:

Cataratto, Grillo

Gradazione alcolica:

12%

Zona di produzione:

Sicilia Nord Occidentale

Vinificazione:

Raccolta manuale in cassette con attenta selezione delle uve, appena arrivano in cantina vengono diraspate. Viene effettuata una breve macerazione freddo per poi essere pressate sofficemente. Dopo un periodo di affinamento di circa 4 mesi sui lieviti a temperatura controllata il vino base viene messo in autoclave e spumantizzato tramite il metodo Charmat lungo.



Via della Regione Siciliana, 36, 98060 Piraino ME | Tel: + 39 3208352772 | Email: vinipintaudi@gmail.com