

PRINZÌPI

Bianco frizzante

principio

s. m. [dal lat. principium, der. di princeps -cipis nel sign. di «primo»: v. principe].

L'atto e il fatto di cominciare, inizio: il p. di una azione, di un'impresa; il p. di una nuova vita; dare p., avviare, intraprendere.

PROFILO SENSORIALE

Alla vista si presenta con un colore giallo paglierino, impreziosito da tenui riflessi verdi-gialli che ricordano il lime. Il perlage è finissimo e persistente, con una corona di schiuma di gocce di neve.

Al naso regala un'esplosione di profumi floreali e fruttati. Note di erba di prato si intrecciano con sensazioni di mela cotogna, agrumi citrini e fiori di castagno. Il tutto è avvolto in un piacevole letto di lievito.

In bocca è sapido, fruttato e di carattere. La struttura è armoniosa ed elegante, con un finale persistente che ricorda il mandorlato morbido. Un delicato perlage apre le porte a un bouquet ricco, intenso e complesso.

Diverso da qualsiasi altro vino spumante, Prinzìpi si distingue per la sua compattezza, la sua varietà e il suo corpo. Uno spumante davvero speciale.

ABBINAMENTI

Aperitivo per eccellenza, esalta minestre e verdure semplici o elaborate, accompagna con eleganza carni bianche e bolliti e si sposa perfettamente con i dolci secchi.

GRADO ALCOLICO

11.5% Vol

TEMPERATURA DI SERVIZIO

+ 9/10° C

BICCHIERE DI DEGUSTAZIONE

Calice

VITIGNI

100% Solaris

TERRENO

Limo argilloso a tessitura franca

ESPOSIZIONE

Est-ovest

ALTITUDINE

850 m s.l.m.

SISTEMA DI ALLEVAMENTO

Alberello modificato

VENDEMMIA

Settembre

VINIFICAZIONE E AFFINAMENTO

La fermentazione avviene in acciaio a temperatura controllata per preservare i profumi varietali. Segue un affinamento sui lieviti per alcuni mesi



PREMI



Piwi Wine Award International 2024



CANTINA837

