



COTTINI
STILE NATURALE



HYSPOS

VINO SPUMANTE DI QUALITA' GARDA DOC

UVE E VIGNETO

Vigneti in località Zuane (Rivoli Veronese) ad una altitudine di 200 metri s.l.m.
Chardonnay, Muller Thurgau, Sauvignon Blanc

I vigneti sono convertiti ad agricoltura biologica e certificati per il rispetto della biodiversità, secondo lo standard "Biodiversity Friend".

PRODUZIONE ED EVOLUZIONE

La vendemmia è manuale e inizia nella prima settimana di settembre. L'uva viene raccolta in cassette per mantenere la perfetta integrità dei grappoli.

Le uve vengono poi refrigerate per essere portate in cantina. All'arrivo in cantina vengono diraspate e pigiate in assenza di ossigeno. Si prosegue con la pressatura soffice e con l'illimpidimento mosto a freddo. Segue fermentazione a bassa temperatura (15-16°C).

Il vino viene travasato in autoclave per finire la fermentazione, qui rimane per 6 mesi fino al momento dell'imbottigliamento.

NOTE ORGANOLETTICHE

Giallo paglierino, con perlage fine e persistente. Vino dal carattere allegro, con sentori fruttati e spiccati di mela e frutta a polpa bianca.

ABBINAMENTI CONSIGLIATI

Accompagna alla perfezione antipasti e tartare di pesce. Ottimo anche con primi e secondi piatti a base di pesce o crostacei, vellutate e carni bianche.

Servire a 8°-10° C

 Gradazione Alcolica: 12,50% vol.

