



Villadoria
SERRALUNGA D'ALBA

SENATORE PRIMO SPUMANTE PIEMONTE ROSSO DOC EXTRA DRY - METODO TRADIZIONALE

Con questo vino Villadoria continua la celebrazione del Fondatore Daniele Lanzavecchia Senior, e della sua capacità di percorrere nuove strade. Spumante Metodo Classico Tradizionale da uve rosse del Piemonte, raffinato, unico nel suo genere che sa interpretare in modo curioso e divertente.



VITIGNO

Prevalenza Barbera

ZONA DI PRODUZIONE E CARATTERISTICHE

Le uve provengono dalle colline piemontesi. La conformazione geologica delle diverse aree e l'esposizione dei vigneti scelti consentono la produzione di uve di alta qualità. Grappoli selezionati e cura a ogni dettaglio della produzione.

VINIFICAZIONE

Le uve sono raccolte a mano. La fermentazione alcolica avviene in vasche di acciaio inox a temperatura controllata per circa 8 giorni.

AFFINAMENTO

Dopo l'assemblaggio, completa l'affinamento in un breve passaggio in acciaio. Con l'imbottigliamento, inizia il periodo di presa di spuma in bottiglia secondo il Metodo classico Tradizionale. Il contatto con i lieviti dura circa 9 mesi prima di procedere con la sboccatura e l'aggiunta di liqueur d'expedition.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore rosso rubino brillante, il profumo sviluppa una intensità di sentori di frutti rossi, con un elegante fragranza di fiori. La spuma è colorata e compatta, il perlage fine e persistente. Al palato è fresco, abbastanza tannico, di corpo e con una buona morbidezza.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Per la sua versatilità può essere servito a tutto pasto. Eccellente per l'aperitivo, ideale con salumi, primi piatti e carne di maiale. Ben si accosta ai formaggi freschi e alla pasticceria secca.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 °C.

GRADAZIONE ALCOLICA

12,5 % vol