



Cantina e Vigneti
I MAGREDI

Cantina I MAGREDI
via del Sole, 15
33090 Domanins (Pn)
Tel. +39 0427.94720

www.imagredi.com - info@imagredi.com

Metodo Classico “Michelangelo”

Vino Spumante di Qualità

UVE:	Chardonnay - Pinot Bianco
ZONA DI PRODUZIONE:	Friuli - Veneto
ALTITUDINE:	86 mt
SISTEMA DI ALLEVAMENTO:	Doppio capovolto
GRADO ALCOLICO:	12,5 % Vol
TEMPERATURA DI SERVIZIO:	7°-9°C
BOTTIGLIE PER BOX:	6
FORMATO (lt):	0,75
ARCO DI CONSUMO:	5-6 anni
CONSIGLI PER IL CONSUMO:	Evitare che la bottiglia subisca sbalzi di temperatura eccessivi. Buona norma non far sostare il prodotto per lungo tempo nel frigorifero.

SCHEDA TECNICA

La prima fermentazione dello Chardonnay e di una parte di Pinot bianco avviene in acciaio mentre la rimanente quota di Pinot bianco fermenta in legno. Entrambe le tipologie si affinano per alcuni mesi sui propri lieviti mentre è alla fine dell'inverno che si procede all'assemblaggio. A seguire l'avvio della seconda, fondamentale, fermentazione: quella in bottiglia. La successiva sosta del vino a contatto coi lieviti prevede una durata minima di 36 mesi. La sboccatura e una piccola aggiunta di liquer d'expedition chiudono il ciclo di produzione.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'aspetto visivo si caratterizza per un colore giallo paglierino di media intensità e un perlage fine e persistente. All'olfatto risultano ben pronunciate le note del lievito con ricordi di crosta di pane e delicate sensazioni di frutta secca e frutta esotica. Al gusto è fresco, equilibrato, armonico e ben strutturato.

ABBINAMENTI GASTRONOMICI

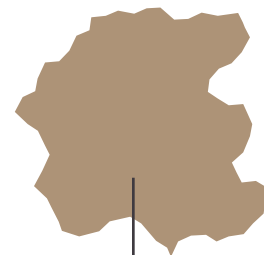
Il Michelangelo Brut è il classico vino da aperitivo, da antipasti di pesce, da primi piatti delicati e poco aromatici. Eccellente lontano dai pasti. Non utilizzarlo mai a fine pasto, con o senza dolci.

Michelangelo



Sfumature

Una bollicina dallo stile indimenticabile.



Cantina I Magredi (Pn)

