



CANTINA
FRANCO GALLI




Linea Castrum

IMMENSO

2020 | Spumante metodo classico
dosaggio zero

Vitigni: Biancame - Bombino bianco
Grechetto gentile - Vernaccina riminese

Descrizione



-  brillante dal perlage fine e persistente, giallo verdolino con riflessi paglierini
-  fragrante, con note di aromi fruttati che ricordano il pompelmo e la mela verde
-  persistente e di buona struttura, con una spiccata freschezza ed elegante sapidità

Abbinamento

-  vista la sua acidità si consiglia come aperitivo abbinato a crudità di pesce oppure con elaborati primi piatti.


Temperatura di servizio: 6-8°C

Provenienza


-  dai nostri vigneti di San Giovanni in Marignano (Rn) con diverse esposizioni e quote che variano dai 50 ai 70 m s.l.m.
-  terreni argillo-limoso, calcareo

Età delle viti: 15-30 anni

Vendemmia

-  fine agosto

Vinificazione

-  pressatura soffice ad uva intera, macerazione pellicolare per una notte, seguirà la fermentazione a basse temperature 15-17 °C, il vino proseguirà il suo affinamento in acciaio, dove a marzo verrà inserito in bottiglia insieme ai lieviti in attesa della seconda rifermentazione con successiva sosta sui lieviti per una durata di 24 mesi circa

Alcool: 12,5 %Vol

Acidità: 7 g/l

