



Lantieri

FONTANELLE VSQ 2020

Uvaggio:

Erbamat 50% - Chardonnay 50%

Vinificazione:

Soffice pressatura delle uve, fermentazione in tini d'acciaio e in piccole botti di rovere a temperatura controllata. Dopo la fermentazione il vino viene mantenuto a contatto con i lieviti attraverso un'operazione di batonage. Successivamente Fontanelle viene preparato per il tiraggio con cui ha inizio la rifermentazione in bottiglia e l'affinamento sui lieviti per oltre 36 mesi.

Permanenza in bottiglia a contatto sui lieviti:

Oltre 36 mesi.

Colore: Giallo paglierino, perlage finissimo, persistente e continuo.

Olfatto: al naso è elegante e fresco e sprigiona fragranti profumi di agrumi, canditi, e felce.

Gusto: dal gusto complesso e articolato, Fontanelle esprime in bocca sapidità, una vivace freschezza, e spiccata acidità, con note di cedro, zenzero, e mandorla. La struttura racconta il suo carattere audace e accattivante con finale persistente, ed è una fulgida espressione dell'eccellente vendemmia 2020 e dell'Erbamat.

Accostamenti gastronomici: si abbina piatti a base di crostacei, verdure pastellate, e risotti. Perfetto per accompagnare dei tagliolini con scampi e capesante o una catalana di astice e gamberi.

Zuccheri: 4 gr./lt.

Gradazione alcolica: 12°

Temperatura di servizio: 8°

