

BIO-WEINGUT St. Quirinus



QUIRINUS BRUT

Designazione: Vino Spumante di Qualità - metodo classico

Classificazione: VSQ - vino spumante di qualità

Vitigno: Piwi - vitigni resistenti alle malattie fungine

Annata: 2018

Altitudine: 450 m s.l.m.

Forma di allevamento: Guyot

Raccolto: 90 q/ha

Vinificazione: Diraspatura, pigiatura, chiarificazione, successiva fermentazione 1/3 in botte di legno, 2/3 in botte d'acciaio, affinamento per 8 mesi in botte d'acciaio. Tirage, fermentazione in bottiglia e sboccatura dopo 60 mesi di affinamento.

Caratteristiche: Colore giallo paglierino brillante, perlage finissimo e persistente ed un aroma di sassi, minerali, gesso, drupacee e agrumi

Abbinamenti gastronomici: Perfetto come aperitivo e con antipasti come carpaccio, bruschetta e pesce, oltre che primi piatti mediterranei.

Temperatura di servizio: 10 gradi C.

Analisi:

Alcol: 13 %

Acidità totale: 7,3 g/l

Zucchero residuo: 3,4 g/l

Biologico: Sì