



KARAGNANJ BRUT NATURE

VINO SPUMANTE DI QUALITÀ
METODO CLASSICO

Lo stile elegante e avvolgente del Vermentino in purezza, unito ad un progetto ambizioso, hanno dato vita e forma ad una nuova avventura enologica, il metodo classico.

KARAGNANJ BRUT NATURE è infatti un vino spumante di grande struttura e si presenta alla vista con un colore giallo paglierino brillante e al gusto con una grande morbidezza dove spuma e perlage sono molto delicati e fini.

La base di partenza è il **KARAGNANJ** classico, dopo un anno di affinamento in acciaio viene messo in bottiglia, dove rimane per almeno 24 mesi a temperatura costante per la presa di spuma. Successivamente, dopo il tiraggio, le bottiglie vengono poste sulle pupitres per effettuare il remuage, dopo circa 30 giorni si effettua la sboccatura à la volée.

Scheda Tecnica

Classificazione: Vino Spumante di Qualità - Brut Nature.

Tipologia: Metodo Classico Millesimato.

Varietà: Vermentino 100%.

Comune di produzione: San Leonardo, Calangianus - Sardegna.

Suolo: Sabbioso, disfacimento granitico.

Vendemmia: Fine Settembre.

Vinificazione: Base spumante Karagnanj classico, un anno in vasi di acciaio inox.

Affinamento: Presa di spuma in bottiglia secondo metodo classico, dopo il tiraggio 24 mesi in bottiglia sui propri lieviti. Successivamente le bottiglie vengono poste sulle pupitres per effettuare il remuage. Dopo circa 30 giorni si effettua la sboccatura à la volée.

Caratteristiche

Colore: Giallo paglierino carico, con un perlage fine e persistente.

Olfatto: Sentori di frutta gialla matura arricchiti da eleganti note di crosta di pane.

Gusto: Vino di grande struttura, dove morbidezza, mineralità e finezza si incontrano per dare un grande equilibrio di aromi e sapori.

Servizio & Abbinamenti

Servizio: Temperatura 6-8°C.

Abbinamenti: Perfettamente a tutto pasto con la cucina di mare, carni bianche e funghi di stagione. Ottimo come aperitivo.