

BARUFFO

SPUMANTE DEMI SEC BIANCO



Grado alcolico 11% Vol. + 2% Vol.

Uve Aromatiche.

Territorio Dozza e Imola.

Impianto Guyot.

Terreno Collinare, medio impasto e argilloso.

Altimetria 90-100m s.l.m.

Resa per ettaro 140ql.

Vendemmia Selezione manuale delle uve.

Vinificazione Macerazione e fermentazione a freddo. Metodo Charmat con presa di spuma direttamente dal mosto.

Colore Brillante giallo paglierino con perlage fine e persistente.

Profumo Abbastanza intenso e fragrante con sentori fruttati di pesca, mela e agrumi, note floreali.

Sapore Amabile, morbido e fresco con perlage garbato e stuzzicante.

Servire a 8°C.

Abbinamenti Pasticceria salata, biscotteria secca e Pinza bolognese.

BARUFFO

SPUMANTE DEMI SEC WHITE



Alcohol by vol. 11% Vol. + 2% Vol.

Grape varietal Aromatic.

Region Dozza and Imola.

Planting scheme Guyot.

Soil Medium-textured, clayey, hillside soil.

Altitude 90-100m above sea level.

Yield per ha. 140ql.

Harvesting method The grapes are selected by hand.

Vinification Maceration and fermentation at controlled low temperatures. Charmat method with prise de mousse directly from the must.

Colour Bright pale yellow in colour with fine and persistent perlage.

Bouquet Fairly intense and fragrant hints, fruited scent of peach, apple, citrus fruit and floral notes.

Flavour Sweet, fairly warm, smooth fresh-tasting wine.

Serve at 8°C.

Food pairings Ideal with savoury pastries, dry biscuits and Pinza bolognese.