



Vino Bianco Frizzante

COME GUSTARE ALBAMARINA

Come al solito:
tieni la bottiglia in
frigo in posizione
verticale per un
vino ricco e
gustoso, che
riposa sui suoi
sedimenti.

A testa in giù:
tieni la bottiglia in
frigo in posizione
capovolta per 24
ore e sboccala
subito dopo
l'apertura,
per un sapore più
diretto e pulito.



COS'È ALBAMARINA?

Albamarina è un vino frizzante ottenuto con metodo ancestrale, imbottigliato senza preventiva sboccatura.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

Albamarina ha un colore giallo dorato intenso, molto velato perché ancora sui suoi lieviti. La spuma è lieve, caratterizzata da bollicine molto piccole ma persistenti, dovute alla fermentazione avvenuta con metodo ancestrale. Il naso è fragrante, di frutta gialla ed erbe mediterranee, con un intenso finale di crosta di pane. La bocca è snella, morbida e sapida.

VINIFICAZIONE

Le uve sono state raccolte a mano nel mese di Agosto 2022. La fermentazione è iniziata spontaneamente sulle bucce, dove il mosto ha macerato per 4 giorni; dopo la svinatura ha continuato in bianco per un'altra settimana. Non appena raggiunti i 9 grammi di zuccheri residui, il vino è stato imbottigliato a mano in corso di fermentazione alcolica, terminata in bottiglia con la produzione naturale di anidride carbonica.

ABBINAMENTI

Aperitivi e antipasti di pesce, crostacei e conchiglie crude, affettati e affumicati di mare.

UVE

100% Grillo
piantato in Tenuta Belicello,
Vigna del Pozzo.

SUOLO

Argilloso, fertile e profondo,
ricco di minerali, quasi totale
assenza di scheletro.

DATI

Produzione totale: 2.094 btg.
Alcol: 12,5%
Zuccheri residui: 4.31 g/l
Acidità totale: 5.82 g/l
Solforosa totale: < 10 mg/l

