



Donna Giulia

Spumante Brut Metodo Classico



Fattoria Le Terrazze

Descrizione

Prende il nome della figlia di Antonio e Georgina Terni, nata poco prima della sboccatura della prima annata prodotta nel 1983.

Vinificazione in bianco con utilizzo del solo mosto fiore. Dopo decantazione e travaso, la fermentazione avviene alla temperatura di 18° con l'impiego di lieviti selezionati. La rifermentazione avviene in bottiglia all'interno di una grotta del '700 dove il vino resta in contatto con i lieviti per circa 2 anni e viene quindi sboccato e rifinito con una piccola aggiunta di liqueur d'expédition.

Profilo Organolettico

Colore paglierino con una lievissima sfumatura rosa, tendendo nell'invecchiamento a buccia di cipolla. Note floreali di petali bianchi e crosta di pane. In bocca il fine perlage lascia spazio al carattere deciso e pieno del Montepulciano, rendendo il nostro Donna Giulia ideale compagno di tavola a tutto pasto.

Abbinamenti

Vino da aperitivo. Ostriche, tartare di mare, fritto misto e olive alla moda ascolana.

-  0,75l - ALC 12,5%
-  Montepulciano 100%
-  5/7 °C
-  Flute spumante moderno