

DRIVERI extra brut metodo classico

Driveri è un sogno nato dal perfetto bilanciamento degli elementi. Ci piace chiamarlo “Champagne di Moscato” grazie all’uva moscato fermentata attraverso l’utilizzo del metodo classico. Riflette la nostra passione, cura e dedizione al moscato.



denominazione

Driveri extra brut metodo classico

tipologia

Vino spumante di qualità metodo classico

vitigno

Moscato 100%

metodo di produzione

Diraspatura delle uve e macerazione a freddo con le bucce per alcune ore e successiva spremitura. Vinificazione in bianco con la fermentazione a temperatura controllata con lieviti selezionati per circa 90 giorni. Al termine si effettua l’aggiunta della liqueur de tirage per la presa di spuma in bottiglia e permanenza del vino a contatto dei lieviti per almeno 24 mesi. Al termine sboccatura e successivo affinamento di alcuni mesi

vista

Colore brillante, giallo paglierino di media intensità, spuma evidente con perlage fine e persistente

profumo

Netto ed ampio con note di crosta di pane, aromatiche, miele e fiori bianchi di acacia

sapore

Sapore pieno, sapido con finale persistente e gradevole

abbinamento

Ottimale è senz’altro come aperitivo, si sposa bene con gli antipasti ed i piatti di pesce

temperatura di servizio

5 ° C

DRIVERI extra brut classic method

Driveri is a dream born from the perfect balance of the elements. We like called it “Moscato Champagne” thanks to the excellence of the extra brut sparkling moscato fermented in classic method. It reflects the passion, care and love for moscato grape.



denomination

Driveri extra brut classic method

type

Classic method dry white sparkling wine

grape variety

Moscato 100%

production method

Destemming of the grapes and cold maceration with the skins for a few hours and subsequent pressing. Vinification in white with fermentation at controlled temperature with selected yeasts for about 90 days. At the end, the liqueur de tirage is added for the second fermentation in the bottle and the wine remains in contact with the yeasts for at least 24 months. Following disgorgement and subsequent refinement of a few months

view

Bright color, medium intensity straw yellow, evident foam with fine and persistent perlage

nose

Clear, wide bouquet with notes of bread crust, aromatic, honey and white acacia flowers

taste

Full, savory flavor with a persistent and pleasant finish

food pairing

It is excellent as an aperitif, it matches with appetizers and fish dishes

serving temperature

5 ° C