

C A N T I N E
COLOSI



**BOLENTINO
SPUMANTE BRUT DI QUALITÀ IGP**

Vitigno Grillo 100%
Vendemmia: ultima decade d'agosto
Sistema di allevamento: Controspalliera potatura Gujot

Le uve Grillo, ottenuto un giusto equilibrio fra componente acida e zuccherina, vengono raccolte e pressate velocemente. La base spumante ottenuta viene successivamente lavorata secondo il tradizionale metodo Charmat. La rifermentazione avviene in autoclave a temperatura controllata a 16° con permanenza sui lieviti per 6 mesi.

Bolentino ha un perlage fine e persistente e un colore giallo paglierino, al naso spicca per la sua particolare aromaticità con bouquet di fiori bianchi e crosta di pane.

In bocca è minerale, fresco e sapido e piacevolmente asciutto.

Gradevole e brioso è perfetto come aperitivo, si accompagna bene a cibi grassi come taglieri di affettati e formaggi, ideale anche con frittiture di pesce o crostacei.

Gradazione alcolica: 12% vol

Temperatura di servizio: 6°-8° C