

# Ил Гриджо Спарклинг

## Il Grigio Spumante



### Произход

|              |          |
|--------------|----------|
| Държава      | Италия   |
| Винен регион | Фриули   |
| Винарна      | Колавини |

### Технически данни

|               |                                          |
|---------------|------------------------------------------|
| Сортов състав | Шардоне, Пино Гриджо                     |
| Виг           | Пенливо бяло вино – VSQ, метод Мартиноти |
| Разфасовки    | 750 мл                                   |
| Затваряне     | Технически корк                          |

### Винификация

Традиционна винификация. Гроздето се пресова много внимателно, следва ферментация. Втората ферментация е през пролетта при 14 °C във вертикални съдове под налягане.

### Отлежаване

Пет до шест месеца върху фините утайки.

Дългият контакт с дрождите по метода Мартиноти е знакът за качество на Ил Гриджо.

### Описание

#### Накратко

Пенливо вино по метода Мартиноти от хълмовете и равнините на Фриули. Шардоне и Пино Гриджо, обрани рано, от лозя с намален добив.

#### Дегустационни бележки

Устойчива пяна с фини, постоянни мехурчета. Блед, искрящ, сламено-жълт цвят със зелени отблясъци. Нос на свежи ябълки, круши и топъл хляб. На небце: хармонично и заоблено, леко ароматно, с нотки на цитрус и много дълъг финал.

#### Съчетание с храна

Класически аперитив. Подхожда си с риба, колбаси, зеленчукови крем супи и печена на фурна риба. Идеално за хапки. Температура на сервиране: 8 °C.

### Бележки

