

Charilys Spumante

TYPE DE VIN Blanc effervescent brut.

VARIÉTÉ Assyrtiko-Malagouzia.

REGION Epanomi.

SOL Limmonosableé drainant et légèrement inclinés.

VIGNOBLE Linéaire à une densité de 450 plants / acre rendement moyen 100hl/ha, formation de la vigne en Guyot simple.

CLIMAT Tempéré avec des hivers doux et des étés frais. L'écosystème ideale pour la culture de la vigne.

CARACTÉRISTIQUES OENOLOGIQUES Alcool 11,5% , Sucres réducteurs 8gr / Lt, Acidité 7,5gr / Lt, pH 3,2, Pression 5,8 bar.

VINIFICATION Méthode Charmant, séjour sur lies pendant deux mois.

NOTES DE DEGUSTATION Couleur jaune pale, avec de légers reflets verts accompagnes de la genèse abondante de fines bulles, avec une distribution symétrique et durable. Nez délicat avec des arômes d agrumes, floraux et des notes d acacia et du pain.
Bouche pleine et aromatique avec une acidité rafraîchissante accompagnée d une mousse abondante. Longue arrière-goût avec les principaux caractéristiques des fruits a chair blanche.

HARMONY Plats d' entrées comme les asperges, saumon mariné, crustacés, sushi, fruits et les desserts.

TEMPÉRATURE DE SERVICE 6-10°C.

