



AZIENDA
AGRICOLA
SBAFFI

VINO SPUMANTE

CASTELLARE SBAFFI PETRIGNONE

BRUT MILLESIMATO

Grado alcolico: 12,5% vol

Uve: 100% Petrignone

Vinificazione:

Avviene attraverso la **pressatura soffice** dei grappoli interi, con il **torchio tradizionale** in legno Laverda. Rifermentazione in bottiglia **18-24 mesi** in grotta. Affinamento post sboccatura: **2 mesi**.

Produzione: 1.000 bottiglie

Degustazione:

Lo spumante presenta un **colore giallo paglierino brillante** con riflessi verdognoli. Il perlage è intenso ed elegante con **bollicine numerose e persistenti**. Al naso si riscontra un'importante **fragranza floreale**. Al gusto è **sapido, armonico, ampio e vivace**.

Adatto a un consumo per **aperitivo** e a tutto pasto ma non con i dolci. L'abbinamento valorizza i **salumi fabrianesi** e i piatti a base di **carne bianca**.

Servire a temperatura bassa, meglio **4-6°C**.

www.aziendaagricolasbaffi.it

