



SARTORI

DI VERONA

“Arnea”

Soave DOC Spumante Brut

Arnea è l'anagramma di Arena. Essendo Sartori fornitore ufficiale della Stagione Lirica areniana, questo vino viene degustato dagli appassionati dell'opera durante le magiche serate di opera open air nel famoso anfiteatro di Verona.

Provenienza

Severa selezione nei vigneti più vocati dell'area di Colognola ai Colli, nel Soave doc.

Uvaggio

100% Garganega

Dopo la prima fermentazione, effettuata per il 30% in legno, viene preparata la cuvee, ed avviata la rifermentazione per la presa di spuma, operazione che si protrae per oltre tre mesi a temperatura attorno ai 15°C, al fine di ottenere un perlage fine e persistente. Un breve affinamento in bottiglia lo rende pronto al consumo.

Terreno

Calcareo alluvionale

Caratteristiche

Perlage fine e persistente. Aroma complesso, profumi di mela di media maturità accompagnati da sentore di crosta di pane. Conclude con una nota secondaria di vaniglia. Al palato è secco, ampio, setoso e di lunga persistenza.

Abbinamenti

Perfetto come aperitivo, abbinato ad antipasti di mare e di lago in genere, ai primi delicati e a secondi piatti soprattutto a base di pesce.

Formato 750 ml Codice SPSOB06ARN

