

ACCUSSI



VARIETÀ E VINIFICAZIONE

Le uve Grillo vengono vendemmiate verso la fine di agosto, al momento della massima espressione della freschezza aromatica e di notte per conservarne la fragrante acidità; sono sottoposte poi a successiva vinificazione in bianco con pigiatura e pressatura soffice per estrarre solo il mosto più profumato ed elegante. Dalla fermentazione a temperatura controllata di 18°C si ottiene il cosiddetto vino base che viene conservato sui propri lieviti fino al momento della spumantizzazione. Quindi dopo l'aggiunta di lieviti selezionati il vino base viene sottoposto a rifermentazione naturale in autoclave alla temperatura di 13-14°C per 8-10 giorni. Raggiunta la pressione e il residuo zuccherino desiderati, si raffredda rapidamente a -2/3 gradi per bloccare la fermentazione e per consentire la stabilizzazione tartarica. Si lascia successivamente maturare il vino spumantizzato per circa 2/3 mesi sui propri lieviti e infine filtrato e imbottigliato a bassa temperatura per mantenere e preservare al meglio le sue caratteristiche.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore: lieve giallo paglierino, con eleganti riflessi verdognoli.

Profumo: fresco, intenso e persistente, molto fruttato e fine, esprime aromi di fiori d'acacia e glicine, insieme al profumo delicato di frutta fresca come la mela, la pera e la pesca oltre che a eleganti nuance di fiori bianchi (magnolia e mugugno).

Sapore: in bocca è asciutto e fresco, fragrante con spiccata acidità e mineralità.

Perlage: persistente, elegante e fine.

GRADO ALCOLICO

12%

ABBINAMENTI

Ottimo come aperitivo, con crudità di pesce, formaggi freschi o leggermente stagionati, con primi a base di pesce e verdure, con carni bianche, e secondi a base di pesce fritto.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

6-8°C

RICONOSCIMENTI

FEUDO ARANCIO Accussi 15 - Silver - Berliner Wein Trophy - 2017

FEUDO ARANCIO Accussi - Gold - Sakura Wine Awards - 2018

FEUDO ARANCIO Accussi - Silver - Mundus Vini - 2018