



CONSOLI®

VINI DAL 1920

NANNÌ **VINO SPUMANTE ROSSO SECCO**

Indicazione Geografica Tipica

Il Nannì spumante rosso secco è prodotto da vigneti impiantati su terreni collinari di natura argilloso - sabbiosa. Le uve vengono raccolte manualmente nel mese di ottobre e subiscono una pressatura immediata. La fermentazione alcolica avviene in fermentini di acciaio inox con presa di spuma direttamente in autoclave a mezzo gassificazione. Segue la stabilizzazione e l'imbottigliamento.

È prodotto da uve Montepulciano e Sangiovese.

GRADAZIONE ALCOLICA

11% vol.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

12° - 14°C.



ESAME ORGANOLETTICO

Spumante prodotto dopo una giusta macerazione e una celere pratica di cantina con affinamento in acciaio. Dal colore rubino intenso con nuance violacea e dal perlage non banale. Offre un impatto olfattivo molto gradevole marcato da confettura di mora e frutta rossa matura con effluvi floreali di rosa canina. Dal sorso gradevole, in bocca è fresco, asciutto, con una buona sapidità e mineralità.

ABBINAMENTO GASTRONOMICO

Spumante secco ideale su formaggi a media stagionatura e salumi vari o a fine pasto in accompagnamento a un buon dolce della tradizione, come i classici "brutti e buoni" o le ciambelle al vino rosso.