

## Micaur - Pecorino Spumante BRUT



<b>Classificazione:</b>	Pecorino Spumante Brut
<b>Nome:</b>	Micaur
<b>Origini del nome:</b>	Parola derivata dall'unione dei nomi dei primogeniti della famiglia: Michele e Aurora.
<b>Provenienza:</b>	Sud delle Marche, comune di Castorano
<b>Vigneto:</b>	Pecorino
<b>Uvaggio:</b>	Pecorino 100%
<b>Ceppi per ettaro:</b>	3000
<b>Impianto del:</b>	2004
<b>Sistema allevamento:</b>	Guyot
<b>Esposizione al sole:</b>	Est
<b>Suolo:</b>	Argilloso, tendenzialmente calcareo
<b>Resa:</b>	70 q/ha
<b>Vinificazione:</b>	Pigiatura e pressatura soffice dei grappoli interi direttamente in pressa, fermentazione a temperatura controllata.
<b>Affinamento:</b>	Sei mesi sui lieviti selezionati in serbatoio di acciaio inox.
<b>Colore:</b>	Perlage di grana fine e persistente, colore giallo limone tenue, lievi riflessi verdolini.
<b>Profumo:</b>	Fruttato con note agrumate, eleganti sentori floreali.
<b>Sapore:</b>	Fresco e vivace, di media struttura e persistenza finale
<b>Gradazione alcolica:</b>	12,00% vol.
<b>Temperatura servizio:</b>	6-8° C
<b>Invecchiamento:</b>	
<b>Abbinamenti:</b>	Ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo anche con i dessert.