



B A J T A
S A L E Ž



MEDITE- RANEO



Vitigno: 100% Malvasia istriana

Vino: Mediterraneo spumante metodo classico

Area di produzione: Sales, comune di Sgonico

Tipo di terreno: calcareo, terra rossa

Sistema di allevamento: guyot e capovolto

Sesto di impianto: 1.80m x 0.80m

Metodi di difesa: basso impatto ambientale

Epoca di vendemmia: fine agosto prima metà di settembre

Colore: bianco

Tipo di spumantizzazione: metodo classico

Categoria spumante: brut

Temperatura di servizio: 6 – 8° C

VINIFICAZIONE ED AFFINAMENTO: le uve raccolte manualmente vengono direttamente pressate intere. Il mosto limpido, successivamente, viene avviato alla fermentazione in vasche di acciaio inox. L'affinamento succede in botti di legno fino alla primavera successiva quando avviene l'imbottigliamento per la presa di spuma. La maturazione in bottiglia prosegue per almeno due anni.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE: il colore si presenta chiaro con riflessi verdognoli. Il profumo floreale si amalgama ad intensi profumi di erbe aromatiche mediterranee. Al palato è fresco, elegante, franco e pulito.

ABBINAMENTI: ottimo come aperitivo, la sua spiccata acidità gli permette di essere consumato a pieno pasto con piatti a base di pesce anche grassi. Si abbina bene anche con delicati piatti di carne.

CURIOSITÀ: il vino nasce dal desiderio aziendale di spumantizzare la Malvasia Istriana, vitigno tipico della zona, poiché convinti che abbia doti naturali ad essere vinificata ad ottenere uno spumante.