

BRINEIDE

GAMBELLARA DOC METODO CLASSICO BRUT



Selva di Montebello (VI)



Gambellara DOC metodo classico



100% Garganega



Raccolta a mano a fine settembre



Diraspatura e raffreddamento immediato delle uve, seguito da pressatura soffice. Affinamento in acciaio di 6 mesi con bâtonnage ogni due giorni. Tiraggio del vino base in primavera.



Sosta sui lieviti di 30 mesi



Temperatura ideale: 6°C



12,5 %vol



Abbinamento: branzino in crosta di sale



Note di degustazione: presenta un perlage fine e persistente e il colore giallo dorato. Al naso, sprigiona note evolute di miele e fichi secchi, arricchite da bergamotto, sambuco e scorza d'arancio. Il sapore è rotondo, sapido ed equilibrato, con un'acidità appagante e una chiusura di mandorla amara.

La storia dietro la bottiglia

Nei boschi incantati, tra colline velate dalla nebbia, viveva Brineide, una creatura fatta di vento e luce, custode dei segreti della terra. I suoi passi leggeri sfioravano i campi fecondi, e la sua voce risuonava tra i filari come un canto antico.

Brineide era la magia dell'alba, il soffio della brina che al mattino trasforma la natura in uno scenario fiabesco. Il suo spirito si racchiude in un vino brioso, dalle bollicine vivaci come la sua anima ribelle. Ogni calice è un incantesimo effimero, una danza di freschezza e leggerezza che sfiora il palato e svanisce in un sorriso.

Brineide è la forza della natura e la sua delicatezza, il vino che incanta e racconta la storia di un territorio fertile, selvaggio e meraviglioso.