Viktorija Spumante Brut Nature

BOLLICINE

INFO

Annate: 2018, 2020
Formati: 75 cl, 150 cl
Paese: Slovenia
Regione: Valle della Vipava
Vitigni: Ribolla, Riesling Italico
Suolo: Marna (Lapor)
Estensione del vigneto: 1,5 ha
Tipo d'impianto: Guyot
Densità ceppi per ha: 6.000
Età media del vigneto: 30 anni
Produzione media per ha: 49 hl
Vinificazione e affinamento: Macerazione per 6 ore con le bucce, fermentazione spontanea e affinamento in contenitori di acciaio e botti grandi per 1 anno sulle fecce fini. La vendemmia successiva viene fatto rifermentare in bottiglia con mosto fresco di Riesling Italico proveniente dalla stessa vigna. Sboccato dopo circa 26/28 mesi con una piccola aggiunta dello stesso vino.
Solforosa totale: 60 mg/l
Bottiglie prodotte: 5.000

PRODUTTORE

SLAVCEK
Franc Vodopivec

PERCHÉ

Il Viktorija Spumante Brut Nature di Slavcek è un vino bianco spumante fresco, elegante e beverino. Frutta e fiori bianchi e crosta di pane con un tocco di mineralità in sottofondo. Teso e tagliente, si sviluppa su una bella struttura e una trama salata, con una bolla finissima ed esplosiva per un metodo classico super glou glou.

QUANDO

Quando d'estate, all'ora dell'aperitivo, il caldo fa ancora da padrone, ma proprio non sapete rinunciare all'aperitivo, preparate un cocktail fresco e dissetante. Versate nei bicchieri due parti di Viktorija Spumante Brut Nature e una di succo di Pesca della Dispensa. Un perfetto Bellini alla Slavcek maniera.

Velier S.p.A. - Via byron 14 - 16147 Genova, Italia
P.IVA IT00264080102 - Tel. (+39)0103108633 - Email: triplea@velier.it