ASIOOTUS

asiootus.it

ASIO OTUS
Bianco
Vino Spumante Extra Dry

ITALIA

VITIGNO
Varietà autoctone ed internazionali

L'IDENTITÀ
Asio Otus è il nome latino del gufo. Grande saggezza e magia sono caratteristiche tipicamente legate a questo animale, e che ritroviamo in questa linea di vini. Uno spumante elegante e versatile che, grazie ad una parziale maturazione in legno, acquisisce complessità e ricchezza.

IN CANTINA
Questo spumante Asio Otus è prodotto con il Metodo Martinotti, anche conosciuto come Charmat, dove la fermentazione avviene in una vasca d'acciaio per preservare gli aromi naturali.

NEL CALICE
Colore giallo paglierino con tonalità verdognole. Perlage fine e persistente. Al naso richiama sentori esotici ed agrumati. In bocca è pieno con una vena acida assai marcata che lo rende fresco ed equilibrato.

A TAVOLA
Questo vino è molto versatile, gustatelo sia come aperitivo o accompagnato al vostro piatto preferito. Perfetto con fingerfood, sushi e prosciutto e melone è un'accoppiata perfetta.
Temperatura di servizio 4-6°C.

VOL. ALC. 12% | FORMATI DISPONIBILI 0,75 L

**Il grado alcolico può variare in base alle annate.*