

SPUMANTE METODO CLASSICO
“BAIA DELLE FAVOLE”

DENOMINAZIONE:	Golfo del Tigullio-Portofino	
NOME DELLO SPUMANTE:	Baia delle Favole	
ZONA DI PRODUZIONE:	Sestri levante	
ALTITUDINE:	100-150 m s.l.m.	ESPOSIZIONE: Sud/Est
VITIGNO:	Bianchetta Genovese	
EPOCA VENDEMMIA:	Ultima settimana di Agosto / 1 [^] di Settembre	
ANNATA:	Millesimata	
DOSAGGIO:	Nessuno	
SBOCCATURA:	Eseguita manualmente in cantina	
GRADAZIONE ALCOLICA:	12% vol	
TEMPERATURA SERVIZIO:	6° - 8° c	
CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:	<p>Brillante di una bellissima lucentezza, colore giallo paglierino con riflessi dorati. L'effervescenza si presenta con una grana fine, numerosa e persistente. Sfumature odorose di frutta (mela, mandarino e cedro), e fiori accompagnati da una nota di pepe bianco per un vino di qualità fine ed elegante.</p> <p>Decisamente secco, abbastanza caldo, morbido e fresco con una leggera ma gradevole sapidità per un vino di corpo, equilibrato ed intenso.</p>	
ABBINAMENTI:	Ottimo come aperitivo, accompagna i piatti della tradizione ligure come i Pansoti, le Trofie e i secondi di pesce sia al forno che al cartoccio.	
SITUAZIONE IDEALE PER LA DEGUSTAZIONE:	In riva al mare che lambisce la Baia di Sestri Levante, in compagnia della persona che preferisci, ma rigorosamente assaporato nei giusti calici.	