

**SPUMANTE METODO CLASSICO**  
**“BAIA DELLE FAVOLE”**

<b>DENOMINAZIONE:</b>	Golfo del Tigullio-Portofino	
<b>NOME DELLO SPUMANTE:</b>	Baia delle Favole	
<b>ZONA DI PRODUZIONE:</b>	Sestri levante	
<b>ALTITUDINE:</b>	100-150 m s.l.m.	<b>ESPOSIZIONE:</b> Sud/Est
<b>VITIGNO:</b>	Bianchetta Genovese	
<b>EPOCA VENDEMMIA:</b>	Ultima settimana di Agosto / 1 <sup>^</sup> di Settembre	
<b>ANNATA:</b>	Millesimata	
<b>DOSAGGIO:</b>	Nessuno	
<b>SBOCCATURA:</b>	Eseguita manualmente in cantina	
<b>GRADAZIONE ALCOLICA:</b>	12% vol	
<b>TEMPERATURA SERVIZIO:</b>	6° - 8° c	
<b>CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE:</b>	<p>Brillante di una bellissima lucentezza, colore giallo paglierino con riflessi dorati. L'effervescenza si presenta con una grana fine, numrosa 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>	
<b>ABBINAMENTI:</b>	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.	
<b>SITUAZIONE IDEALE PER LA DEGUSTAZIONE:</b>	In riva al mare che lambisce la Baia di Sestri Levante, in compagnia della persona che preferisci, ma rigorosamente assaporato nei giusti calici.	