



Mas Feva



DENOMINAZIONE

Vino rosso.

VITIGNI

Proveniente da vitigni autoctoni, coltivati su terreni sabbiosi, ciotolosi, molto ripidi. Sono allevati a guyot (tralcio produttivo rinnovato) con basse rese a ettaro. Le percentuali dell'uvaggio variano secondo l'andamento climatico, che ne determinano anche i tempi di raccolta che solitamente avvengono fine settembre, primi di ottobre.

VINIFICAZIONE

Uva raccolta a mano e successivamente pigia diraspata e lasciata a macerare su bucce mediamente per circa una decina di giorni con lieviti indigeni naturalmente presenti sulle bucce. Presa di spuma naturale in autoclave.

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Vino rosso frizzante con spuma leggera di colore rubino con riflessi violacei. Profumo di frutta fresca, more e viola. Sapore pieno e leggermente tannico. Può presentare un leggero fondo naturale in bottiglia.

TEMPERATURA DI SERVIZIO

Si consiglia di servire in ampi bicchieri a 16 °C.

ABBINAMENTO

Ottimo come aperitivo in abbinamento a salumi e gnocco fritto, piatti leggeri, torte salate, carni grigliate e pizze sfiziose.