

## ADELASIA

VERMENTINO DI GALLURA DOCG  
SPUMANTE BRUT

**Adelasia nasce per omaggiare una grande donna del passato, Adelasia di Torres Giudicessa di Gallura, dotata di grande personalità e rispettata da tutti. La sua eleganza e fermezza sono doti che ritroviamo nel nostro spumante da uve Vermentino di Gallura: fine e di classe ma allo stesso tempo con grande carattere.**

### VITIGNO

Vermentino 100%.

### VINIFICAZIONE

In acciaio a temperatura controllata, presa di spuma ad elevazione con metodo charmat lungo in autoclavi di piccole dimensioni, con permanenza sui lieviti che ne permettono una buona longevità.

### CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Il colore è subito una gioia per gli occhi. Un giallo paglierino dalla scintillante luminosità con riflessi verdolini che richiamano echi di gioventù: vivace, brioso e scalpitante. La spuma è ricca e cremosa, il perlage fine e numeroso con catenelle lunghe e persistenti che nel bicchiere disegnano volute che incantano lo sguardo.

Il suo naso è intenso e raffinato con un susseguirsi di sentori puliti e ben definiti. Si passa da sentori agrumati di mandarancio e bergamotto a quelli di pesca bianca, da nuances di erbe aromatiche come la salvia a un bouquet floreale contraddistinto da tiglio, mandorlo in fiore e pero selvatico. Chiude questo interessante bouquet una scia iodata che dona carattere e vivacità.

In bocca è un vino secco ma reso avvolgente dall'effervescenza mai invadente ma che sostiene il sorso e lo rende dinamico e piacevole. La vena sapido-acida conferisce verticalità e la persistenza, seppur non eccessiva, è arricchita dalle note aromatiche individuate al naso, su tutte i sentori agrumati.

### ABBINAMENTI GASTRONOMICI

Uno spumante da abbinare degnamente ai grandi piatti della cucina di mare come le linguine all'aragosta o i crostini al caviale con burro salato.

### TEMPERATURA DI SERVIZIO

8 - 10°C

### DATI TECNICI

Grado alcolico: 12% vol

Acidità: 6,5 g/l

Zuccheri: 11 g/l



PASSIONE GRANITICA