



**Ingredienti:** Uva, Zucchero, agenti stabilizzanti (acido citrico, gomma arabica, poliaspartato di potassio), antiossidanti conservanti allergeni (**metabisolfito di potassio**), gas (imbottigliato in atmosfera protettiva)

**Valori medi nutrizionali per 100 ml:** Valore energetico 320KJ / 76 Kcal

**Grassi:** 0 g

**Grassi saturi:** 0 g

**Carboidrati:** 1,1 g

**Zuccheri:** 1 g

**Proteine:** 0,02 g

**Sale:** < 0,01 g

**Classificazione:** Pecorino Spumante Brut

**Nome:** Micaur

**Origini del nome:** Parola derivata dall'unione dei nomi dei promogeniti della famiglia: Michele e Aurora

**Provenienza:** Comune di Castorano (AP) | Regione Marche

**Vigneto:** Pecorino

**Uvaggio:** Pecorino 100%

**Ceppi per ettaro:** 3000

**Impianto del:** 2004

**Sistema di allevamento:** Guyot

**Esposizione al sole:** Est

**Suolo:** Argilloso - Tendenzialmente calcareo

**Resa:** 70 q / ha

**Lavorazione:** Raccolta manuale e anticipata delle uve

Perlage di grana fine e persistente, colore giallo limone tenue e lievi riflessi verdolini. Ha un bouquet fruttato con note di timo, eleganti sentori floreali. Ha un sapore intenso, minerale, accompagnato da buona acidità. La vendemmia avviene in agosto, in modo precoce.

La vinificazione avviene con la fermentazione in bianco a temperatura controllata, con successiva rifermentazione in autoclave. Metodo Martinotti lungo

**Gradazione:** 12%

**Temperatura di servizio:** 6-8 °C

**Abbinamenti:** Ideale come aperitivo, antipasti e crudi di pesce, crostacei, primi e secondi piatti a base di pesce. Ottimo anche con i dessert.