

# SPUMANTE METODO CLASSICO

## VITIGNO

Chardonnay, Pinot nero.

## VENDEMMIA

Manuale, inizio di settembre.

## VINIFICAZIONE

Pressatura soffice delle uve intere e fermentazione a temperatura controllata di circa 15°-16°C.

In primavera la cuvée ottenuta dall'assemblaggio dei vari vini viene imbottigliata e sottoposta ad una seconda fermentazione direttamente in bottiglia.

## AFFINAMENTO

In bottiglia, sulle proprie fecce di fermentazione per un minimo di trentasei mesi.

## ABBINAMENTI

Piacevolissimo vino da aperitivo e da fine pasto.

Per la sua struttura può accompagnare un intero pasto, dalle entrate ai formaggi, passando per primi piatti di pasta e secondi piatti di pesce, di carne bianca, di selvaggina di piuma e anche con carni rosse alla brace.

## TEMPERATURA DI SERVIZIO

6°-8°C

## CARATTERISTICHE

Vino dalla tonalità giallo paglierino carico, limpido e brillante e dal perlage finissimo e molto persistente.

Espressione aromatica molto intensa con evidenti note di lieviti, crosta di pane, erbe aromatiche, fiori di acacia e miele.

Al palato è veramente ampio, armonico, molto persistente nell'evidenza di tutte le note percepite al naso.

Con certezza un metodo classico di grande lignaggio.

