



Le Predere  
Vino Spumante di Qualità  
Dosaggio Zero  
2018  
12% vol.

*Uve:* Chardonnay (ca 70%)  
Pinot Bianco (ca 30%)

*Vendemmia:* Prima decade di settembre  
Meticolosa selezione delle uve e raccolta manuale in piccole cassette

*Vinificazione:* Raffreddamento delle uve in cella frigorifera per una notte;  
Pressatura soffice di uve intere con pressa pneumatica a polmone;  
Illimpidimento statico;  
Fermentazione in acciaio a temperatura controllata con utilizzo di lieviti selezionati;  
Affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, con ripetuti bâtonnage fino al tiraggio;  
Seconda fermentazione in bottiglia a temperatura costante di 16° C per una lenta presa di spuma ed affinamento in cataste nelle nostre cantine per minimo 40 mesi.  
Ulteriore affinamento in bottiglia di almeno 12 mesi dalla sboccatura.

*Degustazione:* Colore giallo paglierino brillante con sfumature dorate, perlage fine e persistente.

Bouquet aromatico ampio e verticale. Note fresche agrumate e di frutta a polpa bianca e gialla. Delicate note balsamiche.

Persistenza, acidità e morbidezza sono ben bilanciati. Elegante. Note tostate e di miele donano profondità e complessità al profilo gustativo.