



Vino Spumante di Qualità Metodo Classico

Dosaggio Zero

83% Chardonnay, 17% Pinot Bianco

52 mesi affinamento sui lieviti

12,5% vol.

Vendemmia 2019

le predere

*Frutto maturo, profumo di brioche, mela verde, agrumi, frutta secca, pane tostato al palato.
Elegante e ricco con un'effervescenza fine.”*
(Decanter)

*“ Al naso sentori di miele e limone, margherita bianca, pane di soda, scorza e buccia di albicocca.
Al palato, acidità appetitosa. Un'espressione minerale e rinfrescante del Metodo Classico.
Nel finale, lime piccante e consistenza salina.”*
(Vitaly – 5StarWines Guide)

*“Al naso rivela aromi vegetali di buccia di frutta e pepe, accompagnati da mela verde ed eleganti note floreali.
Al palato, questo piacevole vino è ben strutturato ed equilibrato, con una fresca acidità ed elegante mineralità”.*
(Concours Mondial de Bruxelles)

- Vendemmia:** Prima decade di settembre
Meticolosa selezione delle uve e raccolta manuale in piccole cassette.
Raffreddamento delle uve in cella frigorifera per una notte.
- Vinificazione:** Pressatura soffice a grappolo intero con pressa pneumatica a polmone
100% mosto da prima pressatura,
illimpidimento statico pre-fermentativo.
Fermentazioni separate in vasche d'acciaio a temperatura controllata,
affinamento sulle fecce fini per almeno 6 mesi, con ripetuti bâtonnage
fino al tiraggio.
In assemblaggio, un'aliquota di Chardonnay è vinificata e affinata in
tonneau di rovere francese da 300 l.
Seconda fermentazione in bottiglia a temperatura costante di 16° C per
una lenta presa di spuma
- Affinamento:** in cataste nelle nostre cantine per 52 mesi

Alla sboccatura nessuna aggiunta di dosaggio, ed ulteriore affinamento
in bottiglia di 12 mesi.
- Abbinamento:** Risotti mantecati e primi piatti di pesce elaborati.
Secondi di pesce e carni bianche.
Ottimo con una ricetta della nostra tradizione: la Cassoeula.

